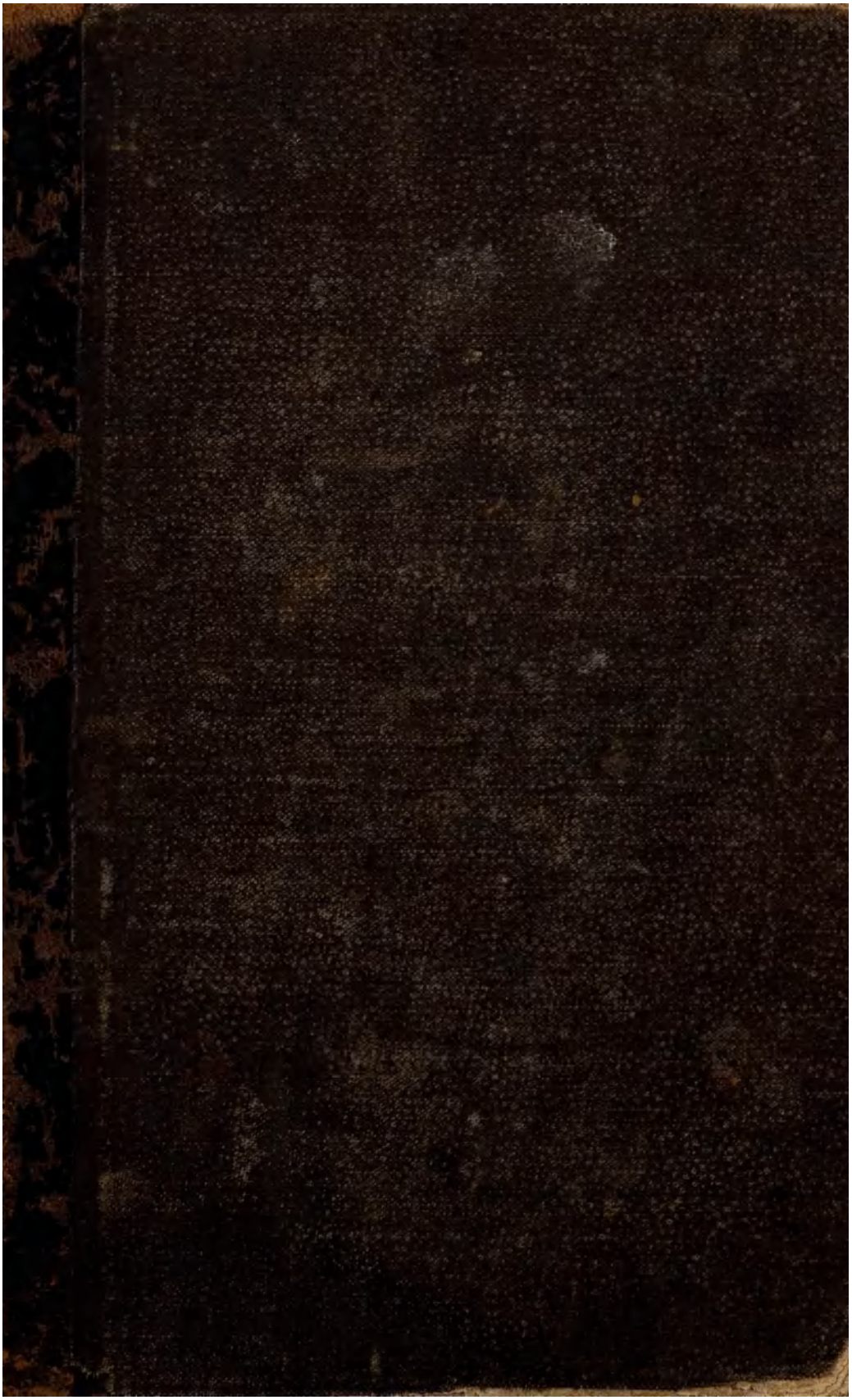

KUCHARKA

LITEWSKA.

KUCHARKA
LITEWSKA.

Zawierająca:

Przepisy gruntowne i jasne, własném doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwintnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych desserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych specjałów.

Z przydaniem na początku książki:

DOKŁADNÉJ DYSPOZYCYI STOŁU,

PRZEZ

W. A. L. Z.

Wydanie szóste poprawne i znacznie pomnożone.

Nakładem Autorki.

Antoni Ignacy
Tomaszewski.

WILNO.
Drukiem Józefa Zawadzkiego.

1881.

c D
POGRANICLE
No 7243

Дозволено Цензурою.—12-го Января 1881 г. Вильна.

ВИЛЬНА. Въ Типографіи п. ф. **Осипа Завадзкаго.**
(Замковый переулокъ, № 149).

PRZEDMOWA

DO PIERWSZEGO WYDANIA.

Kilka słów do naszych Gospodyń.

Pomimo licznych różnéj wartości i objętości kucharskich książek, potrzeba takiéj, któraby wszystkie warunki dobréj, taniéj, a smacznéj kuchni połączyć mogła, silnie uczuwać się dawała. Niéma wprawdzie roku, żeby w różnych prowincyach polskich, kilka nowych, mniéj więcéj szumnemi tytułami opatrzonych książek tego rodzaju na świat się nie ukazywało, lecz są to po większéj części kompillacye z różnych dzieł, a co gorsza, nieraz żywcem z niemieckich kucharskich ksiąg brane, jakożkolwiek powiązane przepisy, wcale do naszych potrzeb i sposobu życia nie zastosowane; a jako w proporcyi i innych szczegółach niewyprobowane, skwapliwie do nich biorące się gospodynie, na

przykre nieraz zawody i stratę użytych materyałów narażają.

Książka tego rodzaju, żeby prawdziwie odpowiadała założonemu celowi, powinna być naprzód systematycznie uporządkowaną, a następnie zawierać przepisy przez autora wyprobowane, tak ułożone, iżby i w skromniejszych gospodarstwach użyte być mogły, i smacznego, zdrowego, a nieraz wedle potrzeby i z pewną elegancyą urządzonego posiłku dostarczały. Takie tylko warunki zapewnić mogą książce technologicznej prawdziwe uznanie, i ta jest przyczyna, dla której dobrze znana w gospodarstwach naszych książka: *Gospodyni Litewska,* tak ciągłego coraz to nowych wydań potrzebującego doznaje powodzenia.

Między kucharskiemi dziełami, jeden prawdziwie Szyttler długiem doświadczeniem w swej sztuce wyćwiczony, więcej niż inne tego rodzaju książki zawiera praktycznych przepisów, i długo był przez nasze Gospodynie poszukiwanym, lecz potrawy jego często zbyt kosztowne, wiele w prawidłach swych z tego powodu zawierają niedogodności. Przytém rozrzucone w kilku tomach, co ich nabycie mniej przystępném czyni, nie mieszczą też nowszych, wprowadzonych od niejakiego czasu do naszej kuchni potraw, tudzież sekretów domowych,

które chociaż nieraz datują od prababek naszych, tradycyonalnie przechodząc na wnuczki, niemniej jednak na wartości swéj nie tracą.

Posiadając zdawna niemałą ilość takich przepisów praktycznych i sekretów wyprobowanych, wpadliśmy na myśl przysłużenia się rodaczkom naszym taką kucharską książką, któraby im wiele zachodu, trudu i zbytecznego kosztu oszczędziła, a niemniéj zdrową i smaczną pozwoliła urządzić kuchnię i przyzwoity kierunek gospodarskim ich zatrudnieniom nadać potrafiła. Objawienie naszego zamiaru zyskało na razie sympatyą bliższych i dalszych znajomych; wszyscy z chętnym oświadczyli się udziałem, dostarczając różnych sekretów i przepisów, które przyjmując z wdzięcznością, poczęliśmy porównywać, klassyfikować, probować i zamieściliśmy do naszéj książki, sądząc, że nie jedna łaskawa na nas gosposia, z przyjemnością się spotka ze swoim przepisem, ciesząc się, że jéj uczynność pożyteczną dla ogółu stać się może.

Co do układu różnego rodzaju potraw, trzymaliśmy się systematu dzieła *Eleonory Grebitz,* niegdyś po polsku pod tytułem *Rządnéj gospodyni* wydanego, które wszakże przy niektórych zaletach, dla wielu niepraktycznych przepisów już się więcéj drukiem nie powtórzyło. Naprzód więc po-

mieściliśmy potrawy składające zwykłą podstawę obiadów, następnie przeszliśmy do lżejszych, później do wetów, konfitur, soków i t. d. a naostatek zakończyliśmy rozlicznemi przysmakami, które łatwo, tanio i smaczno przyrządzić można. Nie ograniczając się jednak na tém systematyczném ułożeniu przepisów kuchennych, w których staraliśmy się połączyć kuchnię polską z francuzką lub innemi, zkąd co właściwie zastosować się dało, uprościliśmy jeszcze potrawy kosztowniejsze, opisując każdą rzecz zwięzle i zrozumiale, bez próżnej gadaniny i słów zbytecznych, a nadto ułożyliśmy starannie próbę *Dyspozycyi stołu* na jeden tydzień każdego miesiąca. W układzie tym nie braliśmy na los szczęścia po potrawie z każdej kategoryi, jak to w niektórych kucharskich książkach postrzedz się dało, lecz najpilniéj zastanawialiśmy się, jakie produkta i materyały w jakiéj porze mogą sie łatwiéj nabywać, i tak wszelkiego trudu i kłopotu, zwłaszcza młodym gospodyniom staraliśmy się oszczędzić. Następnie wybraliśmy szereg potraw przy śniadaniach zwykle używać się mogących, oraz samych postnych, których wybór więcéj niż inne trudności przedstawia, a nakoniec podaliśmy wzór zastawiania herbaty na sposób angielski, tak obecnie powszechnie przyjęty.

Bulon suchy, ilekroć tego do zaprawy zup lub sosów będzie potrzeba, radzimy używać z fabryki *W. Kleczkowskiego,* jako dający rękojmię, że z dobrych materjałów jest przygotowany.

Niech nam też wolno będzie dodać tu jeszcze tę ogólną uwagę, że wszelkie podane przez nas przepisy jakkolwiek są wyprobowane, i podług nich postępując, spodziewać się można, że każda potrawa czy przysmak udadzą się niechybnie, wszystko atoli zależy od regularnego przypilnowania w gotowaniu przyprawionéj potrawy, bez tego bowiem, najlepiéj przyrządzona łatwo zepsuć się może.

Jeżeli rodaczki moje znajdą w téj książce ulgę w trudach i zachodach zwykle najkłopotliwszych w dyspozycyi stołu i staraniach koło kuchni, i tym sposobem kilkoletnia praca moja jakikolwiek pożytek im przyniesie, za prawdziwie wynagrodzoną się poczytam i miłego w mém sercu doznam zaspokojenia.

W. A. L. Z.

DYSPOZYCYA OBIADÓW

na tydzień każdego miesiąca,

z zastosowaniem potraw do produktów znajdujących się w tej porze.

STYCZEŃ.

Ponieważ zwykle przed Bożém Narodzeniem zaczynają bić wieprze, ztąd potrawy ze świniny, oraz ciasta smażone na świniej tłustości w tym i następnym miesiącu najczęściéj mogą być na stole.

Niedziela. Buljon z mięsa wołowego, n. 1. str. 1.
Sztuka-mięsa biała z jarzynami, n. 1. str. 60.
Budyń z sadła chlebowy, n. 5. str. 194.
Kapłony, n. 6. str. 114.
Krem surowy ze słodkiej śmietanki, n. 1. str. 376.

Poniedziałek. Barszcz, n. 26. str. 11.
Sztuka-mięsa zrazowa w garnku pieczona, n. 35. str. 74.
Brukiew nadziewana, n. 8. str. 42.
Cietrzew pieczony, n. 1. str. 123.
Pączki drożdżowe zaparzane, n. 4. str. 272.

Wtorek. Zupa chlebowa z winem, n. 8. str. 5.
Sztuka-mięsa z młodego wieprza, n. 2. str. 102.
Meszpeiz czekoladowy zaparzany na kawie, n. 21. str. 207.
Kuropatwy pieczone, n. 8. str. 125.
Sago na zimno, n. 43. str. 231.

Środa. Zupa ogórkowa klarowna, n. 30. str. 13.
Sztuka-mięsa po Portugalsku, n. 16. str. 66.
Legumina migdałowa n. 3. str. 219.
Pieczeń cielęca szpikowana, n. 2. str. 83.
Krem zaciągany szodowy, n. 7. str. 378.

Czwartek. Zupa angielska klarowna z główki cielęcej, n. 21. str. 10.
Kotlety wieprzowe, n. 8. str. 104.
Melszpeiz z bułki, n. 33. str. 211.
Jarząbki, n. 5. str. 124.
Galareta z wina; n. 1. str. 384.

Piątek. Zupa z grzybów maślna lub postna, n. 44. str. 18.
Szczupak po niemiecku z kartoflami, n. 15. str. 133.
Groch zielony, n. 1 str. 40.
Sielawa. Stynka n. 53. str. 147.
Naleśniki biszkoktowe z konfiturami, n. 9. str. 242.

Sobota. Zupa z miętuzów, postna, n. 46. str. 19.
Pierog Ruski z farszem z kwaśnej kapusty n. 5. str. 175.
Budyń z krup sagowych, n. 10. str. 195.
Szczupak smażony, n. 18. str. 134.
Komput z jabłek, n. 1. str. 392.

L U T Y.

Niedziela. Zupa purée z ryżu, n. 13. str. 7.
Sztuka-mięsa rumiana z garniturem z tartéj kartofli, n. 19. str. 68.
Brukiew osypywana sucharkiem, n. 9. str. 43.
Jemiołuszki z grzankami, n. 14 str. 126.
Chrust żółtkowy doskonały, n. 9. str. 273.

Poniedziałek. Kapuśniak ze świniną, n. 28. str. 12.
Kotlety bite z wołowego mięsa, n. 46. str. 78.
Melszpeiz z suszonego podsitkowego chleba, n. 23. str. 208.
Mostek cielęcy nadziewany, n. 16. str. 88.
Wianuszki migdałowe, n. 35. str. 313.

Wtorek. Kołduny, n. 50. str. 80.
Zupa. francuzka biała klarowna, n. 6. str. 4.
Sztuka-mięsa zapiekana z sérem, n. 2. str. 61.
Kaczki dzikie pieczone. n. 3. str. 123.
Legumina piankowa z konfiturami, n. 25. str. 225.

Środa. Zupa z marynowanego szczawiu, n. 29. str. 13.
Sztuka-mięsa rumiana przekładana chrzanem, n. 9. str. 63.

Budyń z kaszki na parze przekładany jabłkami i konfiturami; n. 11. str. 196.
Pieczeń cielęca z biszamelem, n. 3. str. 83.
Pianka ze słodkiej śmietanki z ryżem, n. 7. str. 383.

Czwartek. Zupa królewska, n. 9. str. 5.
Potrawka z główki i nóg cielęcych, n. 34. str. 93.
Bulwa włoska n. 51. str. 55.
Zając na pieczyste, n. 4. str. 108.
Pączki przyjacielskie, n. 1. str. 271.

Piątek. Zupa z grochu, n. 41. str. 17.
Szczupak prałatowski z jarzynami, n. 6. str. 129.
Budyń zaparzany na mleku, n. 7. str. 194.
Jesiotrzyna pieczona z musztardowym sosem, n. 40. str. 133.
Legumina z sago z pianą, n. 26. str. 225.

Sobota. Zupa ogórkowa bielona, n. 37. str. 16.
Kotlety z ryby, n. 54. str. 147.
Melszpeiz z marchwi, n. 40. str. 213.
Karasie smażone.
Koks z powideł lub jakiej marmelady, n. 31. str. 227.

MARZEC.

Ten miesiąc więcej trudu w dyspozycyi stołu przyczynia gospodyniom naszym, ponieważ wypada w czasie wielkiego postu; dla ulżenia im więc kłopotu, dajemy cały tydzień złożony z potraw maślnych.

Niedziela. Zupa zaciągana maślna, n. 38. str. 16.
Pasztet z węgorza lub miętuzów, n. 11. str. 163.
Marchew z grochem suszonym, n. 4. str. 41.
Szczupak smażony, n. 18. str. 134.
Ciasteczka anyżowe, n. 22. str. 309.

Poniedziałek. Zupa cytrynowa czyli angielska, n. 39. str. 16.
Szczupak z rumianym sosem, n. 10. str. 131.
Legumina z krupek i kwaśnej śmietany, n. 2. str. 218.
Liny smażone.
Ciasto francuzkie z szodem, n. 31. str. 312.

Wtorek. Rosół z głowy jesiotra lub łososia, n. 49. str. 20.
Pierog Ruski z farszem z wiazigi, n. 1. str. 174.
Melszpeiz śmietanowy, u. 28. str. 209.

Okunie smażone.
Krem zaciągany biały z kawy, n. 5. str. 378.

Środa. Zupa z kartofli purée n. 40. str. 17.
Szczupak na burakowym rosole, n. 9. str. 131.
Kołdunki grzybowe, n. 1. str. 252.
Sądak smażony.
Śliwki suszone w koszulkach, n. 17. str. 245.

Czwartek. Rosół z ryby z farszem, n. 45. str. 18.
Szczupak zapiekany z chrzanem, n. 3. str. 129.
Kotlety z kartofli, n. 46. str. 54.
Sielawa lub stynka smażona, tak jak n. 18. str. 134.
Ciasto angielskie, n. 2. str. 303.

Piątek. Szczawik marynowany, n. 29. str. 13.
Paszteciki perduty w kąchach, n. 13. str. 170.
Strudel z grzybami, n. 14. str. 262.
Szczupak szpikowany, n. 13. str. 132.
Melszpeiz z biszkoktów i sucharków, n. 49. str. 217.

Sobota. Zupa z piwa, n. 52. str. 12.
Kotlety ze śledzi, n. 61. str. 150.
Melszpeiz z suszonych wiśni, n. 16. str. 205.
Lin z kapustą czerwoną, n. 47. str. 145.
Wafle maślne kruche i przezroczyste, n. 8. str. 266.

KWIECIEŃ.

W tym miesiącu umieszczamy dyspozycyą stołu na Wielki tydzień z suchym postem.

Niedziela. Szczupak z majonezą, n. 21. str. 188.
Rosół z głowy jesiotra, n. 49. str. 20.
Sielawa smażona, tak jak n. 18. str. 134.
Strucle postne lub bułeczki z makiem, n. 20. str. 350.

Poniedziałek. Zupa z grzybów, n. 44. str. 18.
Ryba po żydowsku, n. 20 str. 135.
Okunie smażone, tak jak n. 18. str. 134.
Melszpeiz postny na parze z jabłkami, n. 44. str. 214.

Wtorek. Kapusta postna dobra, n. 35. str. 50.
Zupa Ruska Ucha, n. 47. str. 19.
Szczupak szpikowany jarzynami, n. 13. str. 132.
Ryż z formy na zimno, n. 47. str. 232.

Środa. Grochówka z sięgą lub fląderką, n. 41. str. 17.

Szczupak w łusce do chrzanu lub musztardy, n. 5. str. 129.
Stynka smażona, tak jak n. 18. str. 134.
Kisielek cytrynowy lub pomarańczowy, n. 2. str. 395.

Czwartek. Bliny gryczane postne doskonałe, n. 22. str. 278.
Zupa z miętuzów, postna, n. 46. str. 19.
Liny lub leszcze z sadzonym sosem, n. 49. str. 146.
Komput z jabłek, n. 1. str. 392.

Piątek. Zupa postna kwaśna ze stynki, n. 58. str. 22.
Śledzie smażone z grzybowym sosem, postne, n. 60. str. 149.
Karasie smażone, tak jak n. 18. str. 134.
Bułeczki postne z powidłami lub cebulą, n. 23. str. 352.

Sobota. Marynata z węgorza, szczupaka, lina, z łososia i t. p. n. 23. 24. str. 189.
Rosół z ryby z farszem, n. 45. str. 18.
Kołdunki postne ze śliwkowych powideł, n. 6. str. 254.

MAJ.

Miesiąc ten najtrudniejszy do dyspozycyi stołu, wszystkie bowiem zapasy zimowe już skończone, zwierzyny w nim niema, z jarzyn zaledwie się ukazują zieleniny i szparagi, mleko zaś w większéj jest obfitości, jaja po zimie tanieją, oraz raki poławiać się zaczynają; ztąd więc uważne gospodynie różne z nich potrawy według spisu rzeczy w téj książce umieszczonego wybierać powinny.

Niedziela. Buljon po francuzku *(au naturel)*, n. 4. str. 3.
Sztuka-mięsa z borowikami suszonemi lub świéżemi, n. 3. str. 61.
Szpinak lub lebioda, n. 20. str. 46.
Indyk pieczony, nadziewany, n. 1. str. 112.
Omlet zawijany, n. 10. str. 243.

Poniedziałek. Zupa rakowa, n. 19. str. 9.
Sztuka-mięsa rumiana z mocnym sosem, n. 10. str. 64.
Pezy na parze, n. 23. str. 278.
Pieczeń cielęca po amatorsku, n. 4. str. 84.
Krem *(brulé)* zaciągany z surową śmietanką, n. 3. str. 377.

Wtorek. Zupa cytrynowa, n. 20. str. 10.
Sztuka-mięsa z jajecznicą, n. 14. str. 66.
Szparagi, n. 53. str. 56.
Mostek cielęcy nadziewany na pieczyste, n. 16. str. 88.
Szmur zaparzany, n. 40. str. 315.

Środa. Zupa ze szczawiu, n. 29. str. 13.
Sztuka-mięsa po Francuzku, n. 13. str. 65.
Potrawka z raków z drobną gryczaną kaszą, n. 70. str. 153.
Kotlety cielęce bite, n. 7. str. 85.
Tort czekoladowy, n. 18. str. 287.

Czwartek. Zupa angielska klarowna, z główki cielęcej, n. 21. str. 10.
Sztuka-mięsa z białym sosem, n. 18. str. 67.
Legumina cytrynowa, biszkoktowa, n. 5. str. 219.
Kaczki dzikie pieczone, n. 3. str. 123.
Krem zaciągany szodowy, n. 7. str. 378.

Piątek. Zupa z sago z winem, n. 61. str. 23.
Szczupak do rozmaitych sosów, n. 2. str. 128.
Szałtanosy, n. 10. str. 255.
Łosos pieczony na roszcie, n. 30. str. 139.
Mleczko z zapachem kawy, n. 3. str. 398.

Sobota. Rolada ze szczupaka, n. 22. str. 188.
Zupa z miętuzów, postna, n. 46. str. 19.
Budyń z sucharków, n. 1. str. 192.
Szczupak smażony, n. 18. str. 134.
Koks z cytryny, n. 32. str. 227.

CZERWIEC.

Ten i następny miesiąc obfituje w nowalje wszelkiego rodzaju, w młode i zdrowe jarzyny, jagody, kurczęta, przytem mlćko i jaja są zwykle w obfitości i tanie; ztąd więc różne potrawy mleczne, z jaj, oraz pianki z jagód najczęściéj powinny być na stole.

Niedziela. Zupa zaprawiona śmietanką lub żółtkami, n. 22. str. 10.
Sztuka-mięsa kotletowa, wyborna, n. 20. str. 68.

Szpinak lub lebioda, n. 20. str. 46.
Kurczęta pieczone, n. 12. str. 116.
Legumina waflowa, n. 8. str. 220.

Poniedziałek. Zupa ze szczawiu, n. 29. str. 13.
Sztuka-mięsa na parze *(Bouef à la mode)*, n. 7. str. 63.
Grzybek biszkoktowy, n. 3. str. 238.
Pieczeń cielęca, pospolita, n. 1. str. 83.
Mléczko czekoladowe, n. 4. str. 398.

Wtorek. Zupa francuzka biała, klarowna, n. 6. str. 4.
Kotlety z ryżem w rancie, n. 12. str. 87.
Szparagi, n. 53. str. 56.
Indyk pieczony, nadziewany, n. 1. str. 112.
Koks z malin lub poziomek, n. 36. str. 229.

Środa. Chłodnik z botwiny, buraczków, lub szczawiu, n. 73. str. 26.
Sztuka-mięsa z wołowego ozora, n. 47. str. 79.
Melszpeiz z rodzenek i migdałów, n. 37. str. 212.
Mostek cielęcy nadziewany na pieczyste, n. 16. str. 88.
Maringi z kremem, n. 45. str. 316.

Czwartek. Buljon z mięsa wołowego, n. 1. str. 1.
Farsz z mięsa, n. 6. str. 175.
Sztuka-mięsa opiekana, n. 4. str. 62.
Fasole zielone ze śmietanką, n. 11. str. 43.
Kurczęta pieczone, n. 12. str. 116.
Zefir poziemkowy ze śmietanką, n. 4. str. 382.

Piątek. Zupa z poziomek, n. 67. str. 24.
Okunie osypane jajami, n. 50. str. 147.
Melszpeiz z naleśników, n. 45. str. 215.
Szczupak pieczony z rożna ze śmietaną, n. 16. str. 134.
Mus szodowy z żelatiny, n. 12. str. 389.

Sobota. Winegret, n. 20. str. 187.
Rosół z ryby z farszem, n. 45. str. 18.
Perduty na maślnym ostrym sosie, n. 8. str. 235.
Szczupak smażony, n. 18. str. 134.
Pierożki drożdżowe z twarogiem pieczone w papierze, n. 8. str. 254.

LIPIEC.

Niedziela. Buljon rumiany z jarzynami, n. 2. str. 2.
Sztuka-mięsa zapiekana z czerwoném winem, n. 15. str. 66.
Marchew z grochem, n. 4. str. 41.
Kurczęta pieczone z biszamelem, n. 15. str. 117.
Arkas, n. 8. str. 399.

Poniedziałek. Zupa z prosięcia, n. 33. str. 14.
Potrawka z indyka, kury lub prosięcia, z białym sosem, n. 4. str. 113.
Naleśniki kruche z szodowym sosem, n. 7. str. 242.
Pieczeń cielęca szpikowana, n. 2. str. 83.
Komput z jagód, n. 3. str. 393.

Wtorek. Chłodnik z czernic, n. 71. str. 26.
Sztuka-mięsa zrazowa, z jarzynami, n. 33. str. 73.
Kalafiory, n. 23. str. 46.
Kotlety cielęce bite, n. 7. str. 85.
Wafle z kwaśnej śmietany, wyborne, n. 5. str. 266.

Środa. Buraczki czerwone po gospodarsku, n. 27. str. 12.
Sztuka-mięsa huzarska, n. 8. str. 63.
Grzybek tłusty, n. 2. str. 238.
Prosię pieczone, nadziewane, n. 15. str. 106.
Mléczko migdałowe, n. 1. str. 397.

Czwartek. Zupa francuzka *(à la Julienne)*, n. 5. str. 3.
Sztuka-mięsa z cielęciny z makaronem włoskim, n. 5. str. 84.
Jarzyny na parze w rodzaju leguminy, n. 52. str. 55.
Kurczęta pieczone, n. 12. str. 116.
Krem poziomkowy lub malinowy ze śmietanką, n. 14. str. 380.

Piątek. Zupa rakowa, n. 19. str. 9.
Szczupak smażony, n. 18. str. 134.
Fasole zielone w stręczach, n. 13. str. 44.
File ze szczupaka lub sądaka, n. 19. str. 135.
Kaszka puchowa na zimno, n. 4. str. 257.

Sobota. Chłodnik z malin, porzeczek, truskawek, lub poziomek, n. 72. str. 26.
Pierog z farszem ze szczupaka, n. 10. str. 176.
Marchew, n. 3. str. 41.
Liny smażone, tak jak n. 18. str. 134.
Bliny z czernicami wyborne, n. 20. str. 246.

— XIX —

SIERPIEŃ.

W tym miesiącu cielęciny już prawie niéma, lecz młoda zwierzyna, ptastwo domowe i ukazująca się już baranina jéj miejsce zastąpić mogą.

Niedziela. Rydze lub borowiki smażone, n. 55. str. 56.
Buljon z wołowego mięsa, n. 1. str. 1.
Sztuka-mięsa biała, n. 1. str. 60.
Młode głuszce pieczone, n. 16. str. 127.
Andruty na winie z pianką, n. 1. str. 267.

Poniedziałek. Chłodnik z botwiny lub buraczków, n. 73. str. 26.
Rost beef, n. 31. str. 73.
Galarepa, n. 5, str. 41.
Kury na pieczyste, n. 11. str. 116.
Tort kruchy, n. 7. str. 283.

Wtorek. Zupa purée z marchwi, n. 14. str. 7.
Sztuka-mięsa zapiekana z sérem, n. 2. str. 61.
Groch zielony, n. 1. str. 40.
Pieczeń z młodego barana, n. 4. str. 97.
Krem zaciągany kawiany, n. 4. str. 377.

Środa. Zupa ze szczawiu, n. 28. str. 13.
Sztuka-mięsa duszona, n. 11. str. 64.
Melszpeiz śmietankowy, n. 28. str. 195.
Prosię pieczone, n. 15. str. 106.
Koks z jabłek, n. 35. str. 228.

Czwartek. Zupa purée z kur, n. 11. str. 6.
Sztuka-mięsa z wołowego ozora, n. 47. str. 79.
Rzepa z mostkiem baranim, n. 15. str. 44.
Młode cietrzewie, n. 1. str. 123.
Pianka ze śmietanki z makaronem włoskim lub ryżem, n. 7. str. 383.

Piątek. Zupa pomidorowa, n. 36. str. 16.
Szczupak z chrzanowym sosem, n. 4, str. 129.
Kartofle na parze zalane masłem z koprem, n. 44. str. 53.
Karasie smażone, jak n. 18. str. 134.
Zefiry jabłeczne, n. 46. str. 317.

Sobota. Chłodnik z wisień, n. 70. str. 25.
Szczupak do rozmaitych sosów, n. 2. str. 128.
Makaron włoski zapiekany, n. 2. str. 240.

Okunie smażone, jak n. 18. str. 134.
Koks czyli pianka z dojrzałego agrestu, n. 38 str. 227.

WRZESIEŃ.

W tym miesiącu równie jak i w trzech następnych trudniéj już o jaja, a tém bardziej o mléko, ponieważ krowy zarywać zaczynają; natomiast mamy jesienne jarzyny, tłuste i tanie wołowe mięso, baraninę, więcej różnorodnego domowego ptastwa i zwierzyny, oraz owoców, jakoto: jabłek, gruszek, śliwek; łatwo więc urozmaicić stół można w téj porze obfitości.

Niedziela. Zupa pomidorowa, n. 16. str. 7.
Polędwica we własnym sosie, n. 22. str. 69.
Kapusta zielona safojka czyli włoska, n. 26. str. 47.
Młode indyki z biszamelem, n. 2. str. 113.
Jabłka we francuzkiem cieście, n. 30. str. 311.

Poniedziałek. Zupa cytrynowa, n. 20. str. 10.
Sztuka-mięsa z baranich mostków, n. 5. str. 97.
Blinki śmietanowe, n. 22. str. 247.
Zając na pieczyste, n. 4. str. 108.
Komput ze śliwek, n. 5. str. 393.

Wtorek. Zupa francuzka biała klarowna, n. 6. str. 4.
Sztuka-mięsa z borowikami suszonemi lub świéżemi, n. 3. str. 61.
Kalafiory, n. 23. str. 46.
Kaczki dzikie pieczone, n. 3. str. 123.
Tort jabłeczny mieszany, n. 21. str. 288.

Środa. Zupa salerowa, n. 17. str. 18.
Sztuka-mięsa zrazowa faszerowana, n. 34. str. 74.
Strudel z kapustą, n. 12. str. 261.
Kury na pieczyste, n. 11. str. 116.
Legumina marmeladowa ze świeżych śliwek, n. 27. str. 226.

Czwartek. Zupa chlebna z winem, n. 8. str. 5.
Sztuka-mięsa w kartoflach, n. 48. str. 79.
Galarepa nadziewana, n. 6. str. 42.
Barania pieczeń na sposób sarniny, n. 1. str. 96.
Strudel z jabłek, n. 11. str. 203.

Piątek. Zupa z fasoli białej purée, n. 50. str. 20.
Pierog ruski z farszem ze słodkiéj kapusty, n. 3. str. 175.
Melszpeiz zaparzany z jabłkami, n. 1. str. 199.
Szczupak smażony, n. 18. str. 134.
Komput z gruszek, n. 2. str. 393.

Sobota. Zupa ze szczawiu, n. 29. str. 13.
Kartofle nadziewane grzybami, n. 42. str. 52.
Szczupak faszerowany z pieca, n. 11. str. 131.
Andruty miarowe z pianką ze śmietanki, n. 3. str. 267.

PAŹDZIERNIK.

W tym miesiącu oraz następującym, gęsi i kaczki są ukarmione i smaczne, najwłaściwiej więc w téj porze podawać je na stół rozmaitym przyrządzane sposobem.

Niedziela. Zupa zaprawiona śmietanką lub żółtkami, n. 22. str. 10.
Polędwica pieczona w papierze, n. 24. str. 69.
Kapusta biała z farszem po francuzku, n. 29. str. 48.
Kaczki na pieczyste, n. 26. str. 121.
Legumina z jabłek całych w pianie, n. 18. str. 223.

Poniedziałek. Zupa z gęsi lub kaczki, n. 31. str. 14.
Kotlety bite z wołowego mięsa, n. 46. str. 78.
Maciek z baranią tłustością, naleśnikowy, n. 15. str. 101.
Cietrzew pieczony, n. 1. str. 123.
Komput z jabłek, n. 1. str. 392.

Wtorek. Rosół z kury, indyka lub prosięcia, n. 10. str. 5.
Potrawka z kury, indyka lub prosięcia z białym sosem, n. 4. str. 113.
Brukiew nadziewana, n. 8. str. 42.
Gęś pieczona z jabłkami i podlewą po Litewsku, n. 19. str. 119.
Ciasteczka śmietankowe, n. 6. str. 304.

Środa. Zupa ogórkowa klarowna, n. 30. str. 13.
Sztuka-mięsa duszona, n. 11. str. 64.
Legumina z jabłek w całku, zapiekana w śmietanie, n. 19. str. 224.

Indyk pieczony, nadziewany, n. 1. str. 112.
Ryż z formy na zimno, z sokiem, n. 47. str. 232.

Czwartek. Buljon rumiany z jarzynami, n. 2. str. 2.
Zrazy angielskie doskonałe z cébulowym sosem, n. 37. str. 75.
Bulwa włoska *(Topinambour)*, n. 51. str. 55.
Jarząbki, n. 5. str. 124.
Jabłka smażone z szodowym sosem, n. 16. str. 245.

Piątek. Zupa arbuzowa, n. 42. str. 17.
Ryba po żydowsku, n. 20. str. 135.
Kapusta słodka nadziewana farszem grzybowym, n. 28. str. 48.
Szczupak smażony, jak n. 18. str. 134.
Legumina z jabłek z konfiturami, n. 15. str. 222.

Sobota. Zupa ogórkowa bielona, n. 37. str. 16.
Sądak z musztardowym sosem, n. 35. str. 141.
Fasole białe, n. 14. str. 44.
Liny lub leszcze smażone, jak n. 18. str. 134.
Legumina z ryżu z jabłkami i konfiturami powlekana pianą, n. 13. str. 221.

LISTOPAD.

W tym i następnym miesiącu, równie jak w Styczniu, łatwo o dobrą zwierzynę i tłustość wieprzową, ponieważ w téj porze zwykle one biją, ztąd więc pączki, chrusty i inne smażone na tłustości ciasta najczęściéj mogą być w użyciu.

Niedziela. Zupa purée z zająca, n. 12. str. 6.
Gęś z makaronem włoskim, n. 22. str. 120.
Marchew z suszonym grochem, n. 4. str. 41.
Kapłón na pieczyste, n. 6. str. 114.
Chrust z lejki, n. 8. str. 273.

Poniedziałek. Zupa cytrynowa, n. 20. str. 10.
Sztuka-mięsa rumiana z mocnym sosem, n. 10. str. 64.
Melszpeiz z ryżu na sypko z jabłkami, n. 4. str. 200.
Gęś pieczona, n. 19. str. 119.
Pączki zaparzane bez drożdży, n. 15. n. 275.

Wtorek. Kołduny Tyszkiewiczowskie, n. 3. str. 253.

Zupa a la Julienne, n. 5. str. 3.
Rost beef z polędwicy, n. 30. str. 72.
Cietrzew pieczony, n. 1. str. 23.
Galareta z poziomkowego, malinowego lub porzeczkowego soku, n. 3. str. 386.

Środa. Zupa z gęsi, n. 31. str. 14.
Sztuka-mięsa rumiana, przekładâna chrzanem, n. 9. str. 63.
Brukiew osypywana sucharkiem, n. 9. str. 43.
Zając pieczony ze śmietaną, n. 5. str. 109.
Krem jabłeczny, n. 12. str. 380.

Czwartek. Zupa biała inaczej, n. 7. str. 4.
Potrawka z kaczek ze słodką kapustą, n. 28. str. 122.
Melszpeiz czekoladowy zaparzany na kawie, n. 21. str. 207.
Indyk z ryżem po francuzku, n. 3. str. 113.
Mus pączowy z żelatiny, n. 13. str. 390.

Piątek. Kapusta kwaśna z grzybami i śmietaną, n. 34. str. 50.
Zupa z miętuzów, postna, n. 46. str. 19.
Szczupak z rumianym sosem, n. 10. str. 131.
Sielawa, n. 53. str. 147.
Naleśniki kruche z szodowym sosem, n. 7. str. 242.

Sobota. Zupa z kartofli *(Purée)*, n. 40. str. 17.
Pasztet ze szczupaka, n. 9. str. 162.
Szczaw marynowany, n. 22. str. 46.
Lin lub inna smażona ryba, jak n. 18. str. 134.
Anyżowe kulbaczki, n. 24. str. 309.

GRUDZIEŃ.

Niedziela. Zupa ze źwierzyny, czyli pasztetowa, n. 23. str. 10.
Polędwica po wiedeńsku, n. 23. str. 69.
Bulwa włoska *(Topinambour)*, n. 51. str. 55.
Kuropatwy pieczone, n. 8. str. 125.
Pączki doskonałe, n. 2. str. 271.

Poniedziałek. Barszcz, n. 26. str. 11.
Sztuka-mięsa zrazowa faszerowana, n. 34, str. 74.
Purée, czyli kartoflowa kasza, n. 45. str. 53.
Kury na pieczyste, n. 11, str. 116.
Legumina z surowéj cytryny, n. 40. str. 230.

Wtorek. Kiszki czarne niemieckie wyborne, n. 8. str. 252.
Zupa purée z ryżu, n. 13. str. 7.
Sztuka-mięsa biała, n. 1. str. 60.
Zając, n. 4. str. 108.
Śliwki suszone w koszulkach, n. 17. str. 245.

Środa. Kapusta pod nazwą Bigos hultajski, n. 36. str. 50.
Buljon rumiany z jarzynami, n. 2. str. 2.
Potrawka z mostka osmażonego, z rumianym sosem, n. 22. str. 89.
Cietrzew pieczony, n. 1. str. 123.
Legumina z jabłek faszerowanych, zapiekana, n. 20. str. 224.

Czwartek. Zupa królewska, n. 9. str. 5.
Pasztet z kuropatw, jarząbków, jemiołuszek, zająca lub innéj jakiéj źwierzyny, we francuzkiém cieście, n. 5. str. 160.
Jarmusz, n. 25. str. 47.
Cielęca pieczeń z biszamelem, n. 3. str. 83.
Legumina z jabłek we francuzkiém cieście, n. 21. str. 224.

Piątek. Zupa z grochu *(Purée)* maślna lub postna, n. 41. str. 17.
Szczupak prałatowski z jarzynami, n. 6. str. 129.
Budyń zaparzany na mléku, n. 7. str. 194.
Okunie smażone, jak n. 18. str. 134.
Mus cytrynowy, n. 11. str. 389.

Sobota. Marynata z sielawy, n. 26. str. 190.
Zupa ruska *(Ucha)*, n. 47. str. 19.
Kartofle nadziewane, n. 43. str. 53.
Szczupak smażony, n. 18. str. 134.
Koks czyli pianka z jabłek, n. 35. str. 228.

POTRAWY Z SUCHYM POSTEM.

Dla ułatwienia gospodyniom naszym dyspozycyi stołu w czasie postu, umieszczamy tu wyciąg osobny z ogólnego spisu rzeczy, samych potraw z szczérym postem, aby za jednym

rzutem oka łatwo było ogarnąć cały ten program bez wielkiego mozołu i pracy.

Zupy.

Zupa z grochu z fląderką, śledziem lub sięgą, n. 41. str. 17.
Zupa grzybowa z kaszką lub jarzynami, n. 44. str. 18.
Zupa na burakowym rosole ze stynki, n. 58. str. 22.
Zupa z miętuzów postna, n. 46. str. 19.
Zupa ruska Ucha, n. 47. str. 19.
Rosół z głowy jesiotra, n. 49. str. 120.
Zaciéreczka na makowém mleku.
Owsianka z kartoflami.
Kapuśniak z grzybami.
Groch z perłowemi krupami.
Kwasek z jęczmiennemi krupami i grzybami.
Zupka kwaśna z rybki suszonéj zaciągana, n. 57. str. 21.
Piwo grzane z miodem, n. 54. str. 21.
Piwo grzane z makowém mlékiem, n. 53. str. 21.
Miszkulancya ze wszelkich jarzyn, n. 55. str. 21.
Zupa z sago z winem, n. 61. str. 23.
Zupa ze śliwek, n. 62. str. 23.
Zupa z wiśni suszonych, n. 63. str. 23.
Zupa z suszonych czernic, n. 64. str. 24.
Chłodnik orszadowy, n. 69. str. 25.
Chłodnik z wisień, n. 70. str. 25.

Jarzyny.

Szparagi au naturel z solą.
Fasole białe gorące z solą.
Kartofle na parze z solą, n. 44. str. 53.
Kapusta tuszona z grzybami.
Kasza puchowa z kartofli do klarowanego masła, n. 48. str. 54.
Kotlety kartoflane z grzybowym sosem, n. 46. str. 54.
Kasza kartoflana z makiém, postna, n. 49. str. 55.
Buraczki postne na półmisek, n. 18. str. 45.

Ryby na ciepło.

Szczupak w łusce, naturalnym smakiem, bez przyprawy, do musztardy lub chrzanu, n. 5. str. 129.
Szczupak z żółtym sosem, n. 8. str. 130.

Szczupak z szarym sosem postny, n. 14. str. 133.
Szczupak szpikowany jarzynami, n. 13. str. 132.
Ryba po żydowsku, n. 20. str. 135.
Jesiotr na rumiano z wiśniowym i winnym sosem, n. 38. str. 142.
Pstrąg we własnym smaku, n. 27. str. 138.
Karp' po francuzku. n. 23. str. 137.
Liny lub leszcze z sadzonym sosem, n. 49. str. 146.
Rozmaite ryby na oliwie smażone.
Sledzie smażone z grzybowym sosem, postne, n. 60. str. 149.
Zrazy postne zawijane z ryby, n. 57. str. 149.

Ryby na zimno.

Winegret, n. 20. str. 187.
Szczupak z majonezą, n. 21. str. 188.
Rolada ze szczupaka, n. 22. str. 188.
Marynata z węgorza, szczupaka, lina i t. p. n. 23. str. 189.
Marynata z łososia, n. 24. str. 189.
Marynata klasztorna ze szczupaka, n. 25. str. 189.
Marynata z sielawy, n. 26. str. 190.
Marynata ze śledzi, n. 27. str. 190.

Leguminy.

Melszpeiz postny na parze z jabłkami, n. 44. str. 214.
Legumina sagowa powlekana pianą, n. 42. str. 230.
Sago na zimno, n. 43. str. 231.
Ryż z formy na zimno z migdałowém mlékiem, n. 44. str. 231.
Ryż z formy na zimno z sokiem, n. 47. str. 232.
Łamańce lub śliżyki z makiem.
Śliwki i gruszki gotowane.
Legumina z jabłek faszerowanych, zapiekana, n. 20. str. 224.

Ciasta, galarety i kisielki.

Oblaty postne, n. 4. str. 269.
Bliny gryczane postne doskonałe, n. 22. str. 278.
Strucle postne zawijane z makiem, n. 20. str. 350.
Plecionki lub bułeczki szafranowe postne z rodzénkami, n. 22. str. 352.
Bułeczki postne z powidłami lub cebulą, n. 23. str. 352.
Galarety wszystkie, lecz na rybim karuku. Rozdział szesnasty, str. 367.

Komputy. Rozdział szesnasty, str. 392.
Kisielki. Rozdział szesnasty, str. 395.

POTRAWY DO WYBORU NA ŚNIADANIE.

1. Śniadania zimne.

Oprócz rozmaitych wędlin, sérów, ryb wędzonych, śledzi i innych zwyczajnie używanych do śniadania artykułów, dają się jeszcze:

Rydze marynowane woliwie, n. 50. str. 446.
Grzanki śledziowe na zimno, n. 64. str. 151.
Sardelowe czy śledziowe masło, n. 65. str. 151.
Pasztet z wątróbek cielęcych lub gęsich na zimno inaczéj, n. 7. str. 180.
Farsz do zimnych pasztetów Strazburskich, n. 8. str. 181.
Sér z zająca, n. 9. str. 182.
Pieczeń z łosia czy sarny na zimno, n. 12. str. 183.
Auszpik z nóżek cielęcych, n. 14. str. 185.
Rolada z prosięcia w auszpiku, n. 15. str. 185.
Szynka wędzona gotowana lub pieczona, n. 12—13. str. 105—6.
Zylc z wieprzowiny, n. 18. str. 186.
Rolada ze szczupaka, n. 22. str. 188.
Marynata z węgorza, szczupaka, lina i t. p. n. 23. str. 189.
Marynata z łososia, n. 24. str. 189.
Marynata klasztorna ze szczupaka, n. 25. str. 189.
Marynata z sielawy, n. 26. str. 190.
Marynata ze śledzi, n. 27. str. 190.

2. Śniadania gorące.

Jajecznica z szarpaniną, n. 4. str. 234.
Perduty na maślnym ostrym sosie, n. 8. str. 235.
Jaja na śniadanie, n. 9. str. 235.
Jaja po trębacku, n. 12. str. 236.
Jaja gęsie pieczone, n. 10. str. 236.
Rydze smażone, n. 55. str. 56.

Borowiki tuszone, n. 54. str. 56.
Farsz śledziowy zapiekany, na śniadanie z cielęciną, n. 62. str. 150.
Ostrygi przypiekane na roszcie, n. 67. str. 152.
Raki z sosem, n. 68. str. 152.
Kiszki rozmaite czarne i białe. (Obacz Rozdział dwónasty, str. 249.
Kiełbasy na piwie, n. 9. str. 105.
Maciek z wątroby baraniéj, n. 13. str. 100.
Kapusta pod nazwą: Bigos hultajski, n. 36. str. 50.
Kołduny, n. 50. str. 80.
Klops Angielski, n. 42. str. 77.
Zrazy *(a la Nelson)*, z polędwicy, n. 38. str. 75.
Zrazy zawijane Litewskie, n. 44. str. 78.
Bifsztyk doskonały sposobem zagranicznym, n. 27. str. 71.
Rozmaite ciepłe pasztety. (Obacz Rozdział ósmy, str. 156.
Piérogi Ruskie. (Rozdział ósmy, str. 174).
Speck-kuchen, n. 1—2. str. 177.
Bliny Ruskie, n. 18—19. str. 276—277.
Rozmaite pieczyste ze źwierzyny, ptastwa, cielęciny i t. p.

Herbata po Angielsku.

Podawanie herbaty po Angielsku weszło u nas od niejakiego czasu w użycie, wskażemy więc tu próbkę zastawiania stołu do tej herbaty.

Cytryna lub cedr cytrynowy albo pomarańczowy.
Sok, rom, śmietanka.
Masło świeże, masło sardelowe lub śledziowe.
Rozmaite sery krajowe i zagraniczne.
Wędliny, szynki, ozory, polędwice.
Sarna lub cielęcina na zimno, rolada.
Kawior, sięga, śledzie, sardynki.
Bozmaite butersznity.
Ciasta drożdżowe rozmaite.
Drobne ciasta cukiernicze, torty, oblaty i t. p.
Konfitury, owoce i jagody.

ROZDZIAŁ PIERWSZY.

ZUPY.

Ogólne uwagi o zupach.

Ponieważ zupa wstępem jest do każdego obiadu, i służy poniekąd na przysposobienie żołądka do przyjęcia innych pokarmów, powinna być starannie i zdrowo przyrządzona, a tak zastosowana do mających po niej nastąpić potraw, aby zaostrzała apetyt i pomagała trawieniu.

Aby zupa była essencyonalna i klarowna, powinna się gotować z początku na wielkim, potém na powolnym (to jest małym) ogniu; inaczej przez zbyteczne parowanie ulotni się i przeszkodzi odłączeniu mętów, które i kolor nieczysty robią i smak psują.

Najlepszy *buljon* czy *rosół*, tak z mięsa wołowego, cielęciny, kury lub indyka, gotowany w polewanym garnku; jeżeli się używa do tego rądel, powinien być jak najstaranniej pobielany.

a) Zupy gorące mięsne.

1. Buljon z mięsa wołowego.

Chcąc mieć mocny buljon, trzeba brać funt mięsa na osobę; na lżejszy pół funta dostatecznie.

Wymyć czysto mięso w gorącej wodzie, zalać zimną i gotować kwadrans ciągle szumując. Wyjąć mięso, opłó-

kać, buljon przecedzić, i znowu w nim mięso gotować z różną włoszczyzną, z początku na wielkim, potem na wolnym ogniu. Na wydaniu, odstawić, ostudzić, włożyć kilka rozbitych białków, i znowu powoli ogrzewać. Skoro białka ściągną, przecedzić przez serwetę, a będzie buljon klarowny. Przy uważnem gotowaniu można się obejść bez białków, wystrzegać się tylko należy aby nie zbiegł, przez co będzie mętny i niesmaczny.

Dając do stołu można wsypać do buljonu ugotowane białe sago, pokroić w talerzyki cytrynę, wrzucić garść ugotowanych osobno na pół pokrajanych liści szczawiu, oraz ugotowanych i w kostkę pokrajanych amoretek.

Dla odmiany dać grzanki z podsuszonej bułki, kaszę z ryżu gęsto z masłem ugotowaną, lub kluski zaparzane i inne lekkie, o których w osobnym rozdziale. Paszteciki z mozgu lub mięsa najwłaściwszym są dodatkiem do buljonu.

2. *Buljon rumiany z jarzynami.*

Włożyć do rądla kilka pokrajanych cebul, trochę marchwi i świeżego łoju, na wierzch tyle funtów mięsa w kawałki pokrajanego ile jest osób, (jeżeli się dołoży trochę cielęciny, lub kawałek szynki oberzniętej ze skóry, to dosyć mięsa pół funta): wlać trochę wody, i gotować aż mięso się zarumieni. Potém zalać wodą, dodać angielskiego pieprzu, soli, odrobinę majranu, rozmaitej w pęczkach włoszczyzny i gotować godzin parę. Przecedzić, zebrać tłustość, sklarować białkiem i znowu przecedzić przez serwetę do naczynia, w którém powinny być zgrabnie pokrajane jarzyny, jako to: marchew, kalafiory, kapusta włoska, szparagi, galarepa, kartofle, drobno usiekana zielona pietruszka. Wszystko to należy ugotować w buljonie aż do miękkości, poczém wydać do stołu.

Dla odmiany można mniej użyć jarzyn do tego buljonu, lecz osobno ugotować na cztéry części przekrajaną

kapustę włoską lub zwyczajną, farszem mięsnym pomiędzy liściem przekładaną, i na wydaniu włożyć ją do wazy.

3. *Buljon rumiany kwaskowaty.*

Zarumienić mięso jak zwykle na buljon, zalać wodą i zagotować. Włożyć półkwarty kapusty kwaszonej, wlać trochę z niej rosołu i gotować jak każdy buljon z włoszczyzną. Skoro gotowy przefasować przez sito, sklarować białkami i przecedzić do wazy, w której powinny być oliwki lub kapary.

Dać do tej zupy paszteciki.

4. *Buljon po francuzku* (au naturel).

Podsuszyć aż do zarumienienia funt skórki chleba podsitkowego, i zalać to taką ilością buljonu, aby ją objęło i rozmoczyło. Na wydaniu zebrać tłustość z ugotowanego mięsnego buljonu (którego częścią chleb namoczono), zmieszać wrzący z buljonem nalanym na chleb, przecedzić przez sito, i zalać do wazy na osobno ugotowaną i pokrajaną jarzynę. Tego buljonu nie można grzać z chlebem, bo zupełnie smak się popsuje.

5. *Zupa francuzka* (à la Julienne).

Nastawić zwyczajnym sposobem buljon, biorąc po pół funta wołowego mięsa na osobę. Pokroić jak makaron marchew, galarepę, lub młodą rzepkę, trochę salery, pory, szczawiu, dołożyć trochę pokrojonych w kostkę szparagów, zielonego groszku, wymyć to wszystko, wrzucić do przecedzonego buljonu, i gotować godzinę na małym ogniu. Mieć rozmoczony buljonem chleb suszony sposobem wskazanym w poprzedzającej zupie, przecedzić i zalać go buljonem z jarzynami, mieszając.

Przed włożeniem jarzyn do buljonu, można je pierwiéj w maśle na pół-miękko podtuszyć.

6. *Zupa francuzka biała, klarowna.*

Mięsa wołowego funtów ośm, kurę jedną, włożyć do rądla i nalać trzema garncami wody; postawić na ogniu, niech się gotuje. Dodać włoszczyzny, jako to: porów, salerów, pietruszki i kilka cebul, oraz nieco pieprzu angielskiego i kilka liści bobkowych, niech się to razem lekko gotuje; skoro mięso będzie miękkie i buljonu zostanie tylko dwa garnce, zlać buljon do rądla, zebrać z niego tłustość z wierzchu i ostudzić; dodać soli w proporcyę, rozbić trzema białkami z małą ilością wody, postawić rądel na wolnym ogniu, aby się zupa zlekka sklarowała; po sklarowaniu przecedzić przez serwetę. Do tej zupy można wlać szklankę wina białego francuzkiego, przegotowanego z małą ilością gałki muszkatowej.

Można też do tej zupy cytrynę pokroić w talerzyki, z dodaniem włoszczyzny tresowanej, jako to: pietruszki i salerów, i dodać do niej paszteciki drożdżowe lub grzanki serem holenderskim osypane, które urządzają się następnie: Rozbić jedno białko, dodać małą ilość mleka słodkiego, wsypać do tego grzanki, wymieszać dobrze, wybrać, osypać serem tartym holenderskim, wstawić do pieca, by nabrały koloru żółtawego. Grzanki dają się do stołu osóbno, lub sypią się do wazy.

7. *Zupa biała inaczéj.*

Wziąć mięsa wołowego funtów sześć i nastawić zwyczajnym sposobem; pokroić w kosteczki włoszczyznę, to jest: pory, salery, pietruszkę i cebule, wsypać do rądla, włożyć świeżego masła pół funta, niech się smaży na miękko z dodaniem małej ilości tłustego buljonu. Po usmażeniu włoszczyzny dodać mąki pszennej kwaterkę, zasmażyć to wszystko na ogniu, rozprowadzić buljonem, zagotować nie często mieszając, a po przegotowaniu przecedzić przez gęste sito. Na garnitur dla niej służy ka-

pusta słodka odgotowana na miękko i pokrajana w ćwiartki z dodaniem w proporcyę soli; aby zaś ta zupa była białą, dodać słodkiej śmietanki. Smak jej zależy od mięsiw i włoszczyzny. W gotowaniu uważać, by nie była zbyt rzadką, ani też gęstą.

8. Zupa chlebna z winem.

Ośrodek chleba razowego utuszyć z masłem na gęstą massę, i tem zaprawić zwyczajny buljon wygotowany z wołowego mięsa, fassując przez sito; dodać parę szklanek wina dając do stołu. Chcąc aby ta zupa była ciemniejsza, po przefassowaniu zaprawić kilku żółtkami, a później dodać Madery lub Xeresu.

9. Zupa królewska.

Różną włoszczyznę grubo pokrajać, ćwierć funta masła rozpuścić, z trochą mąki podpalić i włożyć w to włoszczyznę. Przekroić kurę na cztery części, dołożyć 2 łóty słodkich migdałów w moździerzu z trochą wody utłuczonych, 10 żółtków twardo ugotowanych, pół funta szynki krojonej w małe kawałki, garść bułki utartej; wszystko to trzeba zalać buljonem, mocno utuszyć pod pokrywą, potém przefassować przez sito, dolać buljonem czystym i dawać do stołu. Do tej zupy dają się grzanki lub kluski; można też i wina dolać.

10. Rosół z kury lub indyka.

Włożyć kurę oczyszczoną i oparzoną do garncowego rądla, dla lepszego smaku dodać trochę wołowych kości, i zalawszy wodą gotować przez kwadrans szumując; potém przecedzić przez sitko do garnka w którym się ma gotować. Rozebrać kurę na części, osolić, dodać trochę masła, salery, pietruszki, marchwi pokrajanej, kilka ziarn angielskiego pieprzu i gotować starannie szumując, aby nie zbiegł i ztąd nie stracił swej białości i czystości.

Przed wydaniem usiekać trochę zielonego kopru i pietruszki, i włożyć do wazy z osobno ugotowanym ryżem lub makaronem. Dla odmiany można w gotowaniu zasypać rosół krupami perłowemi lub ryżem, a będzie biały i zawiesisty.

Soli dodaje się w czasie gotowania do wszystkich zup w ogólności.

11. Zupa Puree z kur.

Wziąć dwie kury, oczyścić je, dodać kilka funtów mięsa wołowego, nastawić buljon i gotować na wolnym ogniu z dodaniem włoszczyzny i nieco korzeni, jako to: pieprzu angielskiego i bobkowych liści. Pół funta krup ryżowych zalać buljonem, ugotować na miękko, przefassować przez sitko. Kury odgotowane oczyścić od kości, usiekać drobno i ułuc na miazgę, przefassować przez rzadkie sito dodając buljonu, zmieszać z przefassowanym ryżem i rozprowadzić buljonem. Przed samém wydaniem do stołu przystawić do ognia, ogrzać, lecz nie zagotować, żeby nie ściągnęło. Do tej zupy służą grzanki i oliwki faszerowane. Oliwki nadziewają się tym sposobem: Wziąć kawałek mięsa z piersi kury, usiekać, do tego dodać bułki pszennej rozmoczonej trochę, kwiatu muszkatowego, parę jaj w całku; posolić, przetłuc dobrze, i tym farszem oliwki nakładać.

12. Zupa Puree z zająca.

Nastawić buljon z wołowego mięsa, włożyć rozmaitej włoszczyzny, kilka suszonych borowików i trochę burakowego rosołu. Upiec do połowy zająca, złożyć do rądla, zalać częścią wyżej wymienionego buljonu i tuszyć na miękko; po czém oddzielić mięso od kości, usiekać, utłuc w moździerzu na miazgę, przefassować przez gęste sito, i rozprowadzić buljonem tak, aby zupa była zawiesistą.

Do tej zupy służą file *(fillets)* z piersi indyka pokrajanych na zraziki i podsmażonych w maśle, i przed wy-

daniem kładą się do zupy, którą ogrzać lecz niezagotowywać należy. Suszone grzanki z cienko krajanej bułki i nasmarowanej masłem w niedostatku flle uchodzą do tej zupy, nie bardzo pozornej, lecz smacznej i posilnej.

13. Zupa Puree z ryżu.

Nastawić buljon jak zwyczajnie. Wziąć pół funta krup ryżowych, ociągnąć w wodzie, nalać buljonem, włożyć kawałek masła i gotować na miękko. Po ugotowaniu przetarć przez gęste sito i rozprowadzić buljonem tak, aby zupa była zawiesista, i ogrzać na wydaniu. Oliwki faszerowane i grzanki osmażane służą do tej zupy.

14. Zupa Puree z marchwi.

Ugotować buljon jak zwyczajnie. Wziąć kilkanaście oczyszczonej i pokrajanej młodej marchwi, zalać buljonem, dodać kawałek masła i tuszyć pod pokrywą; skoro utuszy się na miękko, przefassować, rozpuścić kawałek masła, wsypać parę łyżek mąki, podmacerować tém marchew, wymieszać, włożyć trochę cukru i rozprowadzić buljonem, żeby zupa nie zbyt była gęsta; ogrzać i wydać z osuszonemi grzankami.

NB. Takie zupy można dawać z rozmaitych jarzyn, jako to: brukwi, rzepy, zielonego grochu i t. p.

15. Zupa Puree z kartofli.

Ugotować kartofle obrane z łuski, roztarć gorące wałkiem, przefasować przez sito roztarć z kawałkiem świeżego masła i rozprowadzić taką ilością, buljonu aby zupa była zawiesista. Ogrzać i wydać z bułką pokrajaną w kostki i usmażoną w maśle.

16. Zupa pomidorowa.

Wziąć 20 dużych pomidorów, obrać z ogonków i zielenin, rozkroić po połowie w poprzek, i wycisnąć sok i

ziarna jako nieużyteczne. Pół funta masła rozpuścić w rądlu, włożyć doń pomidory i parę pokrajanych w kostki środków bułek, zalać buljonem z mięsa wołowego, i gotować przez kwadras; po czém przecedzić przez gęste sito, i rozprowadzić taką ilością buljonu, aby zupa nie była zbyt rzadka. Przed wydaniem zagotować, i dawać do niéj grzanki przygotowane następnym sposobem: Zerznąć z bułki spodnią i wierzchnią skórkę, posmarować masłem i osuszyć w piecu; środek zaś może być użyty do zaprawy tejże zupy przy fassowaniu pomidorów.

17. Zupa salerowa.

Buljon gotować jak zwyczajnie. Wziąć kawał masła, mocno rozegrzać, włożyć garść dobrą salerowych liści, trzy łyżki mąki, i to wszystko razem podsmażyć. Wlać kwartę śmietany, trochę soku cytrynowego lub innego naturalnego kwasu, rozprowadzić buljonem i gotować na wolnym ogniu; przecedić przez sito i jeszcze raz zagotować przed wydaniem do stołu.

18. Zupa nakształt z żółwia (a la tortue).

Buljon do tej zupy powinien być mocny i z kilku gatunków mięs wygotowany, a przynajmniéj z wołowego, łopatki i głowy cielęcej, a nawet kury z trochą soli i rozmaitych włoszczyzn. Po zgotowaniu trzeba przecedzić i starannie zebrać tłustość. Wziąć funt swieżego masła, rozpuścić, wrzucić trochę surowej wędzonej szynki, pokrojonej w kostkę, usiekanej pietruszki, cebuli, kilka goździków, kilkanaście ziarn w całku angielskiego pieprzu, i zasmażyć to na wolnym ogniu; potém wsypać półkwarty najlepszej mąki i znowu podsmażyć. Pół godziny przed wydaniem należy to wszystko wlać do buljonu i gotować mieszając ciągle; skoro się zagotuje, przecedzić przez gęste sito, a dodawszy trochę odgotowanych amoretek, główki cielęcej pokrajanej w kostki, trochę trufli lub szampionów,

zagotować raz jeszcze wlewając pół butelki Madery, włożyć parę cytryn w talerzyki pokrojonych i dawać do stołu.

W niedostatku szampionów i trufli, można bez nich dawać tę zupę, a zamiast amoretek ugotować jaj kilkanaście na twardo, i wybrawszy żółtka, w całku wrzucić je do zupy.

19. Zupa rakowa.

Zupę tę można dawać w dni mięsne i postne. — W pierwszym razie używa się do jej rozprowadzenia buljonu wygotowanego z mięsa lub kury, w drugim smak z rozmaitych włoszczyzn. — Kopę raków ugotować w rozsolonej wodzie z koprem; skoro ostygną, wybrać szyjki i tyle skorupek ile do nadziania ich potrzeba; resztę skorup i nóżek wypłókać i utłuc w moździerzu na miazgę, dodać sporą łyżkę masła i tłuc znowu razem. Postawić na małym ogniu niech się powoli smaży w rądelku, a skoro masło nabierze czerwono-rakowego koloru, przecisnąć przez serwetę, zmieszać z kwaterką mąki, podsmażyć, rozprowadzić wyżej wymienionym buljonem, dodać suto śmietany i razem zagotować przed wydaniem. W wazie powinny być przygotowane rakowe szyjki, parę cytryn w talerzyki skrojonych, trochę zielonego kopru, a nadewszystko farszowane rakowem nadzieniem skorupki, które tak się urządzają: Odgotowane rakowe szyjki usiekać drobno, zmieszać z dużą łyżką masła, kilku utłuczonemi sucharkami, posiekaną pietruszką zieloną, koprem i jednem jajem; skoro massa będzie dość gęstą, nakładać nią skorupki i ugotować osobno w buljonie lub wodzie, a przed wydaniem włożyć do wazy.

W niedostatku cytryn, dla kwasu można wlać przed ostatniém zagotowaniem téj zupy, szklankę białego stołowego wina. Zamiast mąki można użyć ryżu na miękko rozklejonego i przetartego przez sito; ten ostatni sposób robi zupę bielszą i zawiesistszą.

20. Zupa cytrynowa.

Buljon nastawić jak zwyczajnie z mięsa wołowego, z dodaniem włoszczyzny; potem wziąć kwartę śmietany, włożyć pięć żółtków, rozbić razem ze śmietaną, dodać soku cytrynowego lub cytrynę pokrajaną w talerzyki i rozprowadzić buljonem. Do tej zupy zasypują się krupy ryżowe.

21. Zupa angielska klarowna, z główki cielęcéj.

Należy buljon gotować z różnego mięsa i główką cielęcą razem, z dodaniem włoszczyzny i małej ilości burakowego rosołu. Po ugotowaniu buljonu odcedzić, zebrać tłustość; wziąć jaj kilka, rozbić miotełką w osobném naczyniu, rozprowadzić buljonem, zlekka gotować dla sklarowania i przecedzić. Pokroić w kostki cielęcą główkę, ugotować mięsnego farszu lub tressowanej włoszczyzny, i na wydaniu do stołu zalać sklarowanym buljonem. Do tej zupy można dodać francuzkiego wina.

22. Zupa zaprawiona śmietanką lub żółtkami.

Ugotować buljon z wołowego mięsa i kości z włoszczyzną, odszumować i przecedzić; włożyć ugotowanego farszu mięsnego w talerzyki pokrojonego, oraz zgrabnie w figurki pokrajanej brukwi i marchwi; nakoniec zmieszać łyżkę mąki z dwiema lub trzema łyżkami sklarowanego masła, podsmażyć, rozprowadzić pół kwartą buljonu, rozbić sześciu żółtkami, i tém zaprawić zupę; po czém ogrzać lecz nie zagotować. Zamiast żółtkami, można zabielić kwartą słodkiej śmietanki.

23. Zupa ze zwierzyny, czyli pasztetowa.

Różną zwierzynę upiec, pokrajać i utłuc na miazgę, nalać buljonem dobrym i gotować mocno; potém przefassować przez sito, sklarować białkiem, przecedzić przez

serwetę, dolać wina i dawać do stołu. Dają się grzanki do tej zupy lub kluski biszkoktowe.

Tę zupę można zrobić z różnych gorszych części zwierzyny, jakoto: skoków zajęczych, kości pozostałych od pasztetu, do którego samo mięso się użyje.

24. Grochówka ze świniną.

Pół garnca grochu zalać dwoma garncami wody zimnej, zagotować, włożyć 3 funty świeżej przerastałej świniny, posolić i gotować póki groch nie będzie miękki; po czem wyjąć świninę, groch przefassować przez sito, ogrzać mocno ze świniną, strzegąc się aby nie zagotować, i wydać z grzaneczkami pokrajanemi w kostkę, podsmażonemi w maśle i podsuszonemi.

25. Zupa ruska z pokrzywki.

Ociągnąć i ugotować kwartę młodego szpinaku, tyleż pokrzywki i parę garści szczawiu; rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niém trochę usiekanej cebuli, włożyć szpinak, szczaw i pokrzywę, i podtuszyć do miękkości. Na wydaniu rozprowadzić tę zieleninę buljonem, przefassować przez sito, zaprawić kwaśną śmietaną, ogrzać i podać do niej perduty.

26. Barszcz.

Chcąc mieć barszcz smaczny, trzeba użyć świeżego burakowego rosołu, inaczej smak będzie cierpki i nieprzyjemny.— Wziąć kilka funtów mięsa wołowego przy szpikowej kości, parę funtów wędliny, kilka grzybów, parę cebul i por; zalać to wodą, dodać w proporcyę burakowego rosołu, aby nie był barszcz zbyt kwaśny i gotować do miękkości mięsa. Tłustość zebrać, sklarować białkami, a włożywszy mięso przy kościach i kawałki wieprzowiny, wydać do stołu.

Barszcz ten najwłaściwiej dawać czerwony, co się robi tym sposobem: Parę dużych ćwikłowych buraków utarć na tarce, sok wycisnąć, zagotować i dodać do barszczu na wydaniu. Osobno upiec parę ćwikłowych buraków, poszatkować je drobno, i na wydaniu wrzucić do wazy, co i koloru i smaku doda, i zupę gęstawą uczyni. Chcąc mieć ją zabieloną, należy przed wydaniem wziąć kwartę śmietany, rozbić ją z usiekanemi ćwikłowemi burakami, rozprowadzić barszczem i zagotować. Kołdunki odsmażane z mięsa lub grzybów i kiełbaski smażone, cienko pokrajane w talerzyki używają się do tej zupy.

Parę główek na części pokrajanej kapusty, wkłada się też do tego barszczu, i nadaje mu smak przyjemny.

27. Buraczki czerwone po gospodarsku.

Nastawić wodę z włoszczyzną, wlać burakowego rosołu, włożyć mięso, posolić i gotować szumując. Upiec kilka ćwikłowych buraków, obrać, poszatkować, złożyć do wazy, i zalać wrzącym burakowym smakiem, a natychmiast nabierze pięknego czerwonego koloru i słodkawego smaku. Dla odmiany, można tu dodać świeżej świninki.

28. Kapuśniak.

Wziąć mięsa wołowego funtów kilka, połowę wieprzowego, kilka grzybów, trochę pieprzu angielskiego, soli, cebulę w całku, wlać kwartę rosołu kapuścianego, tyleż kapusty, garniec lub więcej wody, niech się to wszystko gotuje. Skoro mięso będzie miękkie, odcedzić, zebrać tłustość, sklarować białkami i znowu przecedzić, a na wydaniu włożyć wieprzowinę pokrajaną na cząstki. Można tę zupę dawać z liśćmi kapusty, w takim razie wkładają się one po przecedzeniu i gotują do miękkości.

29. Zupa ze szczawiu.

Do tej zupy gotuje się buljon z mięsa wołowego, do którego można dodać cokolwiek wędliny. Na godzinę przed wydaniem na stół, usiekać drobno tyle świeżego szczawiu, aby po włożeniu do buljonu był kwasek umiarkowany. Po ugotowaniu włożyć kwartę śmietany, raz jeszcze zagotować i wydać do stołu.

Zimową porą używa się do tej zupy szczaw marynowany. Bierze się go półkwarty, wymacza lub wypłókuje z soli, i postępuje jak wyżej. Aby ją zrobić zawiesistszą, zwłaszcza w dzień postu, gdzie zamiast buljonu smak z ryby lub z włoszczyzny do niej służy, zaprawuje się prócz śmietany, kilku żółtkami na wydaniu, co ją posilniejszą robi.

Do tej zupy stosowne są perduty. Robią się one następnym sposobem: Zagotować wodę osoloną z dodaniem troche octu, i na wrzącą wpuścić ostrożnie rozbite jaja ze skorup. Skoro białko stwardnieje tak, że się da wziąć na sitkową łyżkę, wyjmować pojedyńczo, i wkładać ostrożnie do talerzy przed nalaniem szczawiu, ponieważ w wazie mogą się pognieść.

Również stosowne do tego paszteciki z mozgów w konchach, lub w naleśnikach smażone, o których w osobnym rozdziale o pasztecikach.

30. Zupa ogórkowa, klarowna.

Nastawić buljon z wołowego mięsa, rozprowadzić go taką ilością ogórkowego rosołu, aby kwasek był przyjemny; dodać włoszczyzny, można i kilka suchych borowików i gotować. Pokroić w talerzyki kilka ogórków kwaśnych, ugotować je osobno, odcedzić, zalać sklarowanym białkami buljonem i wydać do stołu.

Dla zmiany można tę zupę dać zabieloną.

31. Zupa z gęsi lub kaczki.

Gęś lub kaczkę zgotować z różną włoszczyzną. Wziąć półtory kwaterki krup perłowych, zgotować je tak, aby się rozkleiły, włożyć do nich dobrą łyżkę masła i rozbić do białości; dodać 3 kwaterki śmietany, pomieszać z buljonem od kaczek, zagotować i dawać do stołu, włożywszy do wazy kaczkę na części pokrajaną.

Chcąc tę zupę mieć inaczej, należy dodać smaku z grzybków i wcisnąć soku od cytryn dla kwasu przed wydaniem. W niedostatku cytryny można ją gotować na burakowym rosole, a będzie kwaskowata.

32. Zupa z gęsich podróbek.

Nastawić smak z różnej włoszczyzny, włożyć podrobi od dwóch gęsi bez wątróbek i gotować je jak na rosół, Ugotować osobno kaszę perłową na grzybowym smaku, rozbić ją masłem a potem śmietaną, i zmieszać z podrobianym rosołem.

Jeżeli za mało kwaśna, można do tej zupy dodać trochę ugotowanego burakowego rosołu.— Wątróbki usiekać, zmieszać z tartą bułką, włożyć trochę masła, dwa żołtka i jedno jaje, wyrobić farsz, nadziać skórę z gęsich szyjek, zaszyć, ugotować w zupie, a na wydaniu pokroić w talerzyki ukośne i włożyć z podrobiami do wazy.

33. Zupa z prosięcia.

Tak samo się urządza jak zupa z kaczki. Dla zmiany można do niej użyć krup jęczmiennych czystych i białych, i podobnym je rozkleić jak perłowe sposobem.

34. Juszuik.

Nastawić smak z mięsem, włoszczyzną i burakowym rosołem jak na wszystkie kwaśne zupy, a skoro się ugo-

tuje przecedzić, rozbić to krwią gęsi lub prosięcia, zagotować i podać z gałeczkami. Krew tak się urządza: Spuścić krew zakłótego prosięcia lub gęsi do naczynia, w którem powinno być trochę soli, aby się nie zgaleretowała; wymieszać, a na wlaniu do gotowego smaku, rozbić tę krew tartym chlebem lub mąką, wlać i raz tylko zagotować, bo jak się przegotuje lub przestoi, opadnie krew na spód. Do tej zupy najlepsze są gałeczki z wątróbki prosięcia lub gęsi, robią się następnie: usiekać wątróbkę, posolić, popieprzyć, wbić 2 lub 3 jaja, włożyć trochę masła topionego, sucharka, wyrobić dobrze tę massę, robić gałeczki, ukaczać w gryczanej mące lub sucharku, ugotować we wrzątku i włożyć do zupy.

Do tej zupy zamiast mięsa można użyć podrobi gęsich, albo prosię pokrajane w kawałki, jeżeli przez oszczędność nie użyje się go na potrawkę z białym sosem.

b) Zupy gorące maślne i postne.

35. Zupa maślna z jarzyn.

Dwie garści przebranego szczawiu, garść lub główkę sałaty, kilka młodych burakowych liści, trochę trybulki, szpinaku, rzerzuchy, pietruszki, włożyć do rądla, nalać wrzącą wodą i gotować pięć minut na małym ogniu. Zlać potem smak do drugiego rądla, a zieleninę wycisnąć z wody, posiekać grubo i włożyć znowu do smaku, dodawszy kawał masła, trochę soli, pieprzu, dolać wody gorącej i gotować półgodziny. Rozbić 4-ry żółtka z trzema łyżkami dobrej śmietany, zdjąć zupę z ognia, rozbić ją z tą śmietaną, mieszając ciągle łyżką, a na wydaniu włożyć kilka jaj ugotowanych na twardo przekrajanych i podsmażanych, lub grzanki.

36. Zupa pomidorowa.

Kilkanaście pomidorów oczyścić z ogonków, rozkroić w poprzek, wycisnąć precz sok, odrzucić ziarnka. Rozpuścić pół funta masła, włożyć pomidory, parę bułek w kostkę pokrajanych, trochę soli, zalać smakiem wygotowanym z różnej włoszczyzny, jako to: pietruszki, cebuli, marchwi, pory; gotować przez kwadrans, przecedzić przez gęsto sito, i rozprowadzić taką ilością smaku z włoszczyzn, aby zupa była zawisistą.

Przed wydaniem zabielić śmietaną, zagotować, i dawać z grzankami podsmażonemi z bułki.

37. Zupa ogórkowa, bielona.

Nastawić smak z różnej włoszczyzny i jakiejkolwiek drobnej ryby, wlać czwartą lub trzecią część ogórkowego rosołu i gotować półtory godziny. Podsmażyć łyżkę mąki w roztopionem maśle, zaprawić tem zupę, przecedzić, zabielić śmietaną, włożyć pokrajanych ugotowanych osobno kwaśnych ogórków, trochę rybiego farszu, i zagotować.

38. Zupa zaciągana, maślana.

Nastawić smak jak na buraczki, z dodaniem kilku borowików suszonych i włoszczyzny. Pokroić drobno kilka marchwi, parę cebul, podsmażyć w maśle na miękko, dodać sporą łyżkę mąki i z nią znowu podsmażyć, nakoniec rozprowadzić przecedzonym, uprzednio ugotowanym smakiem i zagotować.

39. Zupa cytrynowa, czyli angielska.

Z różnych włoszczyzn, jakoto: pietruszki, marchwi pory, cebuli i kilku ziarn angielskiego pieprzu, zgotować smak jak na wszystkie postne zupy. Osobno rozkleić perłowe krupy z pół łyżką masła, rozbić je do białości, roz-

robić przecedzonym smakiem i zagotować. Na wydaniu zaprawić kwartą śmietany, zagotować znowu i wlać do wazy na pokrajane w niej w talerzyki cytryny.

40. Zupa z kartofli (Purée).

Zgotować smak z różnej włoszczyzny, włożyć łyżkę masła, obrać z łuski garniec lub mniej kartofli, ugotować ją w tym smaku, wybrać na sito i przefassować. Rozprowadzić do zawiesistości przecedzonym smakiem w którym się gotowały, zabielić śmietaną, ogrzać i wydać z bułką w kostki pokrajaną, podsmażoną w maśle i podsuszoną.

41. Zupa z grochu (Purée) *maślna lub postna.*

Pół garnca dojrzałego grochu wrzucić do wrzącej zasolonej wody, skoro się ugotuje przetarć przez sito, Usmażyć usiekaną pietruszkę i porę w łyżce masła do miękkości, wsypać łyżkę stołową mąki, jeszcze raz podsmażyć, rozmieszać z przefassowanym grochem, rozprowadzić ugotowanym przecedzonym smakiem z włoszczyzny, tak, aby zupa była zawiesistą, i dawać z bułką pokrajaną w kostki podsmażoną w maśle i podsuszoną.

Chcąc tę zupę dać bez masła, należy groch nastawić jak wyżej; przefassowany rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, a na wydaniu włożyć do wazy pokrajanej sięgi, lub wędzonego śledzia, czy też podpieczone fląderki i zalać wrzącą zupą.

42. Zupa arbuzowa.

Obrać arbuz z łuski, wyrzucić miazgę i pestki, pokroić w kawałki, odgotować w wodzie na miękko i przetrzeć przez sito. Rozpuścić sporą łyżkę masła, podsmażyć w niem trochę mąki, wlać półkwarty świeżego mleka, wymieszać, zagotować, rozbić tem przefassowany arbuz, dolewając tyle gorącego mleka, aby zupa była gęstawa.

Można trochę włożyć cukru, skoro arbuz nie ma przyjemnego smaku.

43. Zupa z grochu zielonego z żółwiem.

Wziąć trzy żółwie wyjęte ze skorup, bez nóg i głów, oczyścić je, ugotować z włoszczyzną i solą. Pół garnca zielonego grochu zagotować, odcedzić, zalać go częścią buljonu z żółwiów i znowu gotować, póki nie będzie miękkim; po czém przetarć przez sito i rozprowadzić pozostałym z żółwiów buljonem. Trochę włoszczyzny pokrajanej drobno, podsmażyć w łyżce masła, pokroić mięso żółwie w kawałki, włożyć do zupy i zagotować. Wydając, wsypać do wazy usiekanego kopru lub pietruszki.

44. Zupa z grzybów maślna lub postna.

Kilkanaście pięknych, dużych, ususzonych borowików wypłókać, nastawić w garnku z rozmaitą włoszczyzną, parą cebul, marchwi, kilku ziarnami angielskiego pieprzu, i zalawszy wodą, gotować to wszystko, aż grzyby będą miękkie. Skoro przestygnie, sklarować kilku białkami i znowu z niemi zagotować, po czém przecedzić przez sito do wazy, gdzie posiekany kopr czy pietruszka zielona być powinny. Do tej zupy spuszczają się kluski zaparzane, albo makaron włoski, lub kaszka gęsta z drobnych krupek w kostki krajana. Można tę zupę dawać i bez masła; ale trzeba dodać do niej ugotowanych kalafiorów, lub pokrajanych szparagów. Dla odmiany robi się także i kwaskowatą: dolać do smaku z grzybów burakowego rosołu, a na wydaniu zabielić suto śmietaną. Do tej ostatniej zupy farsz z ryby, grzyby poszatkowane w paski, lub pierożki podsmażone grzybowe są najwłaściwsze.

45. Rosół z ryby z farszem.

Nastawić smak z rozmaitej włoszczyzny, niech się dobrze ugotuje. Rozkleić osobno kwaterkę krup perło-

wych, rozbić je z masłem do białości, zmieszać ze smakiem, włożyć jakiej chcąc ryby: szczupaka, lina, okónia, jesiotra lub węgorza tyle kawałków, ile jest osób, niech się dobrze ugotuje. Na wydaniu wsypać do wazy posiekanej pietruszki i kopru, oraz ugotowanego i w talerzyki pokrajanego rybiego farszu.

46. Zupa z miętuzów, postna.

Miętuzy oparzyć w gorącej wodzie, ściągnąć skórę i posolić. Tymczasem nastawić smak z różnej włoszczyzny, włożyć kilka ziarn angielskiego pieprzu, skoro się zagotuje, przecedzić. Pokroić miętuza w kawałki, wątróbki również, ugotować je w smaku razem z marchwią zgrabnie uszatkowaną, lub kalafiorami i szparagami w kawałki pokrajanemi, odszumować, a wydając mieć ugotowane sago, włożyć je do wazy i zalać tą zupą.

47. Zupa Ruska (Ucha), *postna.*

Nastawić smak z różnej włoszczyzny z korzeniami, jakoto: bobkowym liściem, kilku ziarnami angielskiogo pieprzu, szczyptą majranu, i gotować godzinę. Włożyć przygotowaną, posoloną i pokrojoną w dzwona jakąkolwiek dużą rybę ugotować i wydać.

48. Ucha ze sterli, postna.

Ugotować smak z różnej drobnej ryby, najlepiej z jażgarzy, z włoszczyzną, angielskim pieprzem, bobkowym liściem, przecedzić przez serwetę i wycisnąć ile możności gęstwinę. Włożyć pokrajaną i osoloną sterlę, ugotować szumując, pokroić parę cytryn w talerzyki, włożyć je do wazy i zalać wrzącą zupą, do której można wlać szklankę madery, lub innego mocnego wina.

Ta sama zupa wyborna z łososia lub jesiotrzyny.

49. Rosół z głowy jesiotra lub łososia, maślny lub postny.

Nastawić smak z włoszczyzny, posolić; skoro się wygotuje, włożyć oczyszczoną, osoloną i rozpłataną na części jesiotrzą głowę, rozgotować ją, aby mięso odpadło od kości, przecedzić, włożyć łyżkę masła, zasypać ryżem lub rozklejonemi perłowemi krupami, zagotować i wydać.

Ta sama zupa smaczna i bez masła.

50. Zupa z fasoli białéj (Purée).

Pół garnca białej dojrzałej fasoli, wrzucić do wrzącej zasolonej wody; skoro będzie miękka, przetarć przez sito. Usmażyć usiekaną pietruszkę i porę w łyżce sporej masła, przetarć do przefassowanej fasoli, rozprowadzić ugotowanym osobno smakiem z włoszczyzny tak, aby zupa była zawiesista, i podać z podsmażoną z bułki grzanką.

51. Staroświecka kaszka.

Wsypać drobnych białych krupek greczannych do wrzątku i ugotować gęstawą kaszkę. Włożyć świeżego masła, wsypać trochę zielonego kopru i wybijać łyżką do białości; rozprowadzić wrzącą wodą rozbić i podać na wazę.

52. Zupa z piwa.

Garniec lekkiego piwa zagotować, odstawić, włożyć 3 kwaterki lub więcej kwaśnej śmietany, lub 6 żółtków, trochę soli, cukru do upodobania i to wszystko mieszać na ogniu do zupełnego ogrzania; skoro się przewróci, wylać na bułkę podsmażoną lub chleb w kostki pokrojony. Można tu użyć sera świeżego pokrojonego, i na wydaniu włożyć do wazy.

53. Piwo grzane postne z makowém mlekiem.

Zagrzać piwo, rozmieszać z gęstém makowém mlékiem i nie gotować, tylko mocno ogrzać, inaczéj mléko mogłoby się ściągnąć. Można do tego dołożyć cukru.

54. Piwo grzane postne z miodem.

Zagrzać piwo osłodzone miodem w proporcyą, wlać troszkę oliwy, włożyć cytrynę pokrajaną w talerzyki i podać do tej zupy grzaneczki podsuszane z chleba jak do kaliszanu, albo grzaneczki chlebowe osypywane solą i kminem.

55. Zupa postna z jarzynami, miszkulancyą zwana.

Ugotować smak z włoszczyzny z solą i kilku suchemi borowikami, przecedzić, włożyć doń obranych kartofli i białéj fasoli, pokrajanej marchwi, brukwi, kapusty białéj lub włoskiej, na kilka części pokrajanej, uważając, aby te jarzyny wkładać pierwiéj, które potrzebują dłuższego gotowania. Skoro będą miękkie, wydać.

56. Krupniczek jęczmienny z makowém mlekiem.

Rozkleić dobrze jęczmienne krupy, rozbić je do białości, zmieszać z makowém mlékiem, rozprowadzając gorącą wodą do należytej gęstości. Ogrzać niezagotowując i wydać.

57. Zupa kwaśna zaciągana z suszonéj rybki.

Ugotować kwasek na burakowym rosole z włoszczyznami i suszoną rybką, przecedzić, rozprowadzić to podsmażoną mąką w oliwie, wymieszać i podać na stół z farszem zrobionym następującym sposobem: usiekać rybę, posolić, włożyć bułkę wymoczoną w piwie dla klejkowatości, przesiekać to wszystko razem, robić wałeczki, uta-

rzać je w mące, ugotować, pokroić ukośnie w talerzyki i kłaść do wazy.

58. Zupa postna kwaśna ze stynki.

Ugotować kwasek z włoszczyznami na burakowym rosole, przecedzić, wrzucić stynkę, a skoro będzie miękka, wydać.

59. Zupa z mleka z pianką, pod nazwą: Nic-po-niem.

Na trzy kwarty świeżego tłustego mleka ośm żółtków rozbitych do białości z miałkim cukrem. Postawić na ogniu ciągle mieszając, niech się ogrzewa, gęstnieje, lecz nie zagotowywa, bo żółtka się zwarzą; gdy będzie gorące, przecedzić i lać do wazy, posypując cynamonem. Pianka z białek do tej zupy tak się robi: ubić kilka białków świeżych na pianę wsypać kilka łyżek cukru, szczyptę cynamonu, wymieszać, nakładać po łyżce na blachę wysłaną papierem, i do pieca na godzin trzy wstawić, aby wyschły. Gotowe wkładać do zupy na wydaniu.

Tę samą zupę można dać na zimno.

c) Zupy z wina i jagod słodkie.

60. Zupa winna szodowa.

Ucierać do białości 8 żółtków z ¾ funta miałko utłóczonego cukru, wlać 3 kwaterki białego stołowego wina, półkwarty wody, wsypać trochę cynamonu, wymieszać i ogrzewać na ogniu, wybijając ciągle miotełką, aż zgęstnieje i zrobi się piana; po czém odstawić natychmiast, aby się nie zwarzyła.

Wydać z biszkokcikami.

61. Zupa z sago z winem.

Ćwierć funta czerwonego sago ugotować do połowy zalawszy wrzątkiem, odcedzić i przelać zimną wodą. Wziąć kwartę wody, półkwarty czerwonego wina, szklankę soku, trzy ćwierci funta cukru, zagotować, wsypać sago, trochę cytrynowej skórki, cynamonu w kawałkach, parę goździków, i gotować do przezroczystości saga; po czem wylać na podsuszane grzanki z pieroga lub kruche małe suchareczki.

62. Zupa ze śliwek, ze śmietaną lub postna.

Wziąć pół garnca dobrych dojrzałych śliwek (najlepiej węgierek), złożyć do garnka, zalać wodą, aby objęła, i zagotować mieszając często, aby się nie przysmaliły. Skoro się rozgotują, przetarć przez sito, wsypać trochę cynamonu, pół funta cukru, kilka utłóczonych goździków, szklankę wina, rozprowadzić gotowaną wodą zagotować i wylać na grzanki z bułki.

Zamiast wina, można użyć dla odmiany pół kwarty świeżej śmietany.

63. Zupa z wiśni suszonych.

Dwa funty suszonych wiśni wypłókać, przetłuc trochę w moździerzu, zalać pół garncem wody, i gotować w garnku pół godziny. Przecedzić przez sito, wlać dwie szklanki lekkiego kwaśnego wina, ćwierć funta cukru, trochę cynamonu, cytrynowej skórki. Zasmażyć łyżkę mąki w maśle, rozprowadzić kilku łyżkami tej zupy, rozbić mocno, wlać resztę płynu, zagotować i wylać na suche biszkokciki lub grzanki.

Tę zupę można dawać bez masła i mąki.

64. Zupa z suszonych czernic.

Trzy kwarty świeżych czernic, lub dwie kwarty suszonych zalać wodą, aby dobrze objęła, ugotować, rozbić mocno, przecedzić, wlać półkwarty wina, wsypać trzy ćwierci funta miałkiego cukru, trochę cynamonu, parę goździków, zagotować i wylać na grzanki.

Zamiast wina, można tę zupę zaprawić półkwartą świeżej kwaśnej śmietany.

65. Zupa z głogu.

Kwartę suszonego, lub półtory kwarty świeżego, oczyszczonego dojrzałego głogu, zalać wodą, aby objęła, rozgotować z miękiszem od dwóch lub trzech bułek, rozbić dobrze, przefassować przez gęste sito. Wziąć kwartę wina po połowie z wodą, wsypać ćwierć funta cukru, trochę cynamonu, zagotować, rozprowadzić tem głog przefassowany, i dawać z podsmażoną bułką.

Głog suszyć następnym sposobem: Skoro dojrzeje, oczyścić z ogonków i puchu rozerznąwszy po połowie, przemyć i suszyć na przetakach w bardzo letnim piecu, często przewracając. Chować w słojach w suchem miejscu.

66. Zupa z głogu inaczéj.

Zgotowawszy głóg z wodą i szklanką wina, przefassować. Wziąć 4 żółtka, kwaterkę śmietany, łyżkę dobrej mąki, rozbić to wszystko z półfuntem cukru i korzeniami, zmieszać z gorącym płynem z głogu, ogrzać i wylać do wazy przez sito.

67. Zupa z poziómek.

Przetarć garniec wybranych poziomek przez gęste sito, wsypać półfunta miałkiego cukru, włożyć tyle rzadkiej kwaśnej śmietany, aby nią trochę zabielić, wlać

szklankę wina, wymieszać i zagrzać mocno, lecz nie zagotować. Wydać z sucharkami lub gałeczkami z zaparzanego ciasta.

Takim sposobem robi się i zupa z malin.

68. Zupa z malin lub poziomek inaczéj.

Przetarć garniec malin przez gęste sito. Wziąć pół garnca słodkiej śmietanki, poł funta miałkiego cukru, 8 żółtków, trochę malinowej massy; rozbić to mocno, zagrzać, lecz nie zagotować, zmieszać z resztą massy, ogrzać i wydać z grzankami.

d) Chłodniki.

69. Zupa orszadowa.

Wziąć funt migdałów słodkich, 40 ziarn gorzkich, oparzyć, obrać z łuski, utłuc w moździerzu na miazgę, skrapiając wodą, aby oleju nie puściły. Wlać trzy kwarty wody wrzącej, pomieszać z massą i przecisnąć przez serwetę, potém przetłuc raz jeszcze miazgę, nalać trochę wody, wycisnąć i włożyć pół funta cukru. Wydając do stołu, oziębić i dawać do tej zupy ryż na sypko w wodzie ugotowany z cynamonem, cukrem i rodzenkami.

70. Chłodnik z wisień.

Trzy kwarty dojrzałych wisień, obranych z ogonków, utłuc z pestkami, wsypać trochę cynamonu, parę utłuczonych goździków i przełożyć to wszystko na parę godzin, do glinianego naczynia; po czem wycisnąć przez serwetę, zaprawić półfuntem cukru, wlać półkwarty czerwonego wina, trochę gotowanéj i ostudzonej wody; wydać z biszkokcikami.

Można zamiast wina wlać kwartę rzadkiej kwaśnej śmietany.

71. Chłodnik z czernic.

Garniec dojrzałych czernic roztarć wałkiem w makotrze, wycisnąć przez serwetę lub gęste sito, i postawić na parę godzin, aby męty na dnie zostały. Zlać sok ostrożnie z wierzchu, zaprawić ćwierć funtem cukru szklanką czerwonego wina, kwartą kwaśnej świeżej śmietany, i wydać z suchareczkami lub grzankami z pieroga.

72. Chłodnik z malin, porzeczek, truskawek, lub poziomek.

Przetarć przez gęste sito 3 kwarty jakichkolwiek wyżej wymienionych jagód, zaprawić ćwiercią funta cukru, włożyć pół granca kwaśnej rzadkiej śmietany, i oziębić na lodzie; wrzucić trochę całych jagód, i wydać z maringami, o których w rozdziale *o ciastkach.*

Do tej zupy można dodać półkwarty wina, lecz należy je wprzód z cukrem zagotować, zmieszać z sokiem i oziębić.

73. Chłodnik z botwiny, buraczków, lub szczawiu.

Utarć sporą garść pokrajanego zielonego kopru z solą, odgotować usiekanego szczawiu, botwiny lub buraków czerwonych, ostudzić, włożyć trochę gęstwiny, i część rosołu dla kwasu, śmietany półgarnca, zmieszać to wszystko, a w miarę jak będzie gęsto lub kwaśno, rozrzadzać rosołem lub śmietaną tak, aby zupa była biała i zawiesista. Na samem wydaniu włożyć kilka kawałków lodu, kilka jaj na gęsto ugotowanych i pokrajanych na cztery części, parę drobno skrajanych ogórków, kopę szyjek rakowych, lub ugotowanej jakiej dużej ryby, a w niedostatku ich, cielęciny pieczonej, pokrajanéj w drobne podłużne paski.

Jeżeli są kalafiory lub szparagi, można je dodać w kawałkach, osobno ugotowane w wodzie i ostudzone.

ROZDZIAŁ DRUGI.

Rozmaite dodatki do zup.

1. Grzanki z bułki, z mięsnem siekaniem i parmezanem.

Pozostałe mięso lub pieczeń usiekać drobno z cebulką, dodać parę łyżek utartej bułki, zmieszać i podsmażyć w maśle; wsypać trochę soli, wbić jedno jaje, parę łyżek śmietany, nałożyć tą massą pokrajaną bułkę, osypać parmezanem lub innym ostrym serem i podsuszyć na wysmarowanej masłem blasie w piecu.

2. Pulpety z cielęcéj wątróbki.

Ociągnąć wątróbkę, zdjąć skórkę, usiekać drobno i posolić. Podsmażyć trochę cebuli w maśle, zmieszać z wątróbką, włożyć kawał wymoczonej w wodzie lub mléku i wyciśniętej bułki, wbić 2 jaja, dodać 2 łyżki śmietany, trochę pieprzu, utłuc to wszystko w moździerzu na pulchną massę, wyłożyć na stolnicę, porobić gałeczki, osypując je tłuczonym sucharkiem; po czém spuszczać do buljonu, i z nim wydać do stołu.

Takie pulpety robią się i z wątróbek prosięcia i służą do zupy z niego.

3. Pulpety z płuc cielęcych.

Ociągnąć i na pół ugotować cielęce płuca, usiekać drobno, podsmażyć w maśle, zmieszać z usiekaną pieczoną

cebulą utartą bułką lub sucharkiem, 2-ma lub trzema jajami, i kwaterką śmietany. Posolić tę massę, popieprzyć, jeżeli dosyć gęsta, robić gałeczki, w przeciwnym razie dosypać trochę pszennej mąki, poczem odgotować w buljonie lub wodzie.

4. Pulpety z pozostałéj cielęcéj pieczeni.

Wziąć kawał pieczeni, usiekać dobrze, i posolić. Roztopić pół łyżki masła, zmieszać z siekaniem, dodać parę łyżek śmietany, parę jaj, trochę muszkatowego kwiatu, tyle utartej bułki, aby massa była dosyć gęsta; wymieszać to mocno, ukaczać w mące lub sucharku i ugotować w buljonie lub w maśle podsmażyć.

5. Pulpety, czyli gałki z wołowego mięsa, do buraczków.

Funt wołowego mięsa dobrego, pół funta łoju lub szpiku, oczyścić z plew, usiekać, trochę posolić, popieprzyć, wlać trochę smaku z ugotowanej cebuli, wbić 2 jaja, wymieszać mocno, usiekać na massę i robić gałki. Osypać sucharkiem lub mąką i spuścić do barszczu.

6. Pierożki z grzybów, do zup postnych.

Te pierożki najczęściej się używają do zupy grzybowej, do której smak się używa, a wygotowane grzyby sporządzają się następnie. Kilkanaście ich lub więcej wycisnąć z wody, usiekać najdrobniej i usmażyć w łyżce rozpuszczonego masła z drobno posiekaną i podsmażoną cebulką; dodać parę jaj, trochę pieprzu, soli, i siekanie będzie gotowe. Zrobić ciasto z pszennej mąki z jajami jak na kołduny, rozwałkować, nakładać farszu zawijać i smażyć te kołdunki na roztopionem gorącem maśle.

Chcąc je dać na potrawę, należy ugotować w wodzie, odcedzić, zalać roztopionem i podrumienionem masłem i osypać sucharkiem.

7. Pulpeciki szczupakowe do zup maślnych.

Wybrać kości, odjąć skórę ze świeżego szczupaka, posiekać, osolić dobrze, dodać trochę prostego i angielskiego pieprzu, cebulkę upieczoną i usiekaną. Włożyć do tej ryby bułkę otartą z wierzchu, w mleku wymoczoną i wyciśniętą, zmieszać, posiekać wszystko mocno, dołożyć łyżkę masła, dwa żółtka i jedno jaje całe, przetłuc wszystko w moździerzu do białości. Posypać trochę mąki na stolnicy, robić długie wałeczki, pokroić je na długość palca i wrzucić do gotującej się wody; skoro na wierzch wypłyną, wyjąć na durszlak, a ostudziwszy nieco, krajać w talerzyki i wrzucić do wazy.

8. Nadziewane raki do zupy, lub do okładania zielonego grochu.

Wybrać mięso z pół kopy lub więcej rakowych szyjek i nóżek, usiekać je, zmieszać z łyżką surowego masła, i taką ilością tłuczonego sucharka, aby massa była gęstawa. Usiekać trochę zielonego kopru lub pietruszki, wbić jedno jajko, i wymieszać do pulchności; nadziać tym farszem skorupki, ugotować w wodzie i wrzucić do zupy rakowej.

9. Kluseczki zaparzane do buljonu z mięsa, lub grzybów.

Masła sklarowanego kwaterkę, wody dwie kwaterki, zagotować mocno; wsypać na ogniu do wrzątku 2 kwaterki mąki, i mieszać dopóty aż odstanie od rądla, poczem zdjąć z ognia; skoro przestygnie wbić 4 jaja po jednemu, wybijać do pulchności, brać łyżką jak każde kluski i spuszczać do gotującej się wody; skoro na wierzch wypłyną, będą gotowe.

Po włożeniu jaj, można wsypać do tych, jako i następnych klusek, garść zielonego posiekanego kopru.

10. Kluski biszkoktowe do buljonu.

Proporcja na osób 6.

Pół kwaterki sklarowanego masła, żółtków 4, łyżkę stołową mąki. Utarć masło na śmietanę i dodawać po trochu żółtków i mąki, wycierając ciągle do pulchności. Nakoniec włożyć dobrze ubitą z 4 białków pianę, wymieszać ostrożnie, włożyć do pokrywy na grubość cala i upiec w lekkim piecu. Skoro gotowe pokroić i wrzucić do wazy lub podać osobno.

Dobroć tych klusek jak i wielu innych, zależy od doskonałego wyrobienia.

11. Kluski z sucharków.

Utarć pół łyżki masła na śmietanę, wbić po jednem 3 jajka mocno rozcierając, wsypać pół kwaterki sucharka, i wymieszać. Jeżeli massa za rzadka, dosypać sucharka, i probować na wodzie, czy dobre kluski, potem spuszczać do buljonu.

12. Kluski rozcierane z mąki.

Pół kwaterki topionego masła utarć na śmietanę, wbić dwa jaja i dwa żółtka rozcierając ciągle, wsypać tyle mąki, aby massa po włożeniu pianki z dwóch białków nie była za rzadką, wymieszać mocno, włożyć pianę i spuszczać łyżką kluski na wrzący buljon lub wodę.

13. Ciasteczko lane.

Zbić pianę z pięciu białków, i bijąc wsypywać po trochę jedną łyżkę stołową mąki i wrzucać po jednem żółtku, a nakoniec szczyptę miałkiej soli i do wrzącego czystego buljonu wrzucić wszystko z półmiska i przykryć pokrywą na kilka minut. Potem przekroić drewnianym nożem, którym się bije pianę, na pół, przewrócić i znów przykryć pokrywą; nareszcie krajać na kawały na talerzu.

14. Grzanki z bułki do buljonu.

Wziąć pszenną bułkę, pokroić na malutkie grzaneczki, nasmarować masłem, osypać mocnym serem, najlepiej parmezanem i ususzyć w piecu.

Można też pokroić pierog w kostkę, podsuszyć w piecu i dawać do buljonu.

15. Ryż z serem do buljonu.

Ugotować pół funta ryżu w buljonie lub wodzie z dodaniem pół łyżki masła, skoro będzie miękki położyć warstwę jego na miseczkę, posypać parmezanem lub innym ostrym tartym serem, skropić masłem, znowu położyć ryżu, sera, masła, a skoro wszystko się użyje, ogładzić łyżką, osypać serem, skropić masłem i zapiec.

Podawać w tem samém naczyniu do buljonu wprost z pieca.

16. Makaron włoski z parmezanem.

Ugotować w posolonej wodzie włoski makaron, odcedzić i zmieszać z roztopionem masłem, przesypać serem, włożyć na miseczkę, zapiec, i podać do buljonu.

ROZDZIAŁ TRZECI.

SOSY.

Uwaga o podpalaniu sosów.

Baczną uwagę przy zarabianiu sosów zwrócić należy na podpalanie mąki w maśle, aby sos był klarowny i właściwy zachował kolor. — Skoro więc masło roztopi się

w rądelku, włożyć doń trzeba mniejszą część mąki, i rozbijać ją ciągle łyżką smażąc, aż się sformuje gładka massa. Zdjąć z ognia, rozprowadzić buljonem, postawić na wolnym ogniu i rozbijać do przejrzystości.

Na sos rumiany trzeba masło podsmażyć mocniej — na jasny mniej, a na biały tylko roztopić i zaprawiać.

1. Sos pospolity.

Zarumienić łyżkę mąki w łyżce masła, wlać szklankę dobrego buljonu, zagotować, dodać trochę usiekanego szczypiorku; skoro parę razy się przewróci będzie gotowy.

2. Sos do kotletów.

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

Dla odmiany można tu dolać kwaterkę wina i z niém zagotować.

3. Sos do kotletów, inaczéj.

Szklankę wina francuzkiego, kawałek cukru, łyżkę stołową cytrynowego soku, oraz kawałek buljonu suchego rozgotowanego w wodzie, bułki tartej parę łyżek, zmieszać dobrze, zagotować, przecedzić i zalać kotlety na wydaniu.

4. Sos z ogórków kwaszonych.

Kilka ogórków pokroić w kostkę, i usmażyć w łyżce masła z drobno usiekaną zieleniną pietruszki, posypując mąką. Zalać na to pół kwarty buljonu, podpalić cukrem, zakwasić parą łyżkami przegotowanego octu lub ogórkowego rosołu i mocno zagotować.

5. Sos sardelowy do cielęcéj pieczeni.

Rozpuścić łyżkę masła i usmażyć w niém wymyte, obrane z kości i usiekane z octem sardele. Przecedzić szklankę dobrego buljonu, zmieszać z sardelową massą, dodać kilka talerzyków cytryny i razem prędko zagotować; rozbić trzy żółtka z kwaterką wina, oraz łyżką mąki, zmieszać to z sosem, ogrzać, i podawać do cielęcej pieczeni.

6. Sos śledziowy do sztuki mięsa.

Wymoczyć i obrać z kości śledzia, usiekać drobno z jedną cebulą i kawałkiem masła. W roztopioném maśle podsmażyć łyżkę stołową mąki, zmieszać z siekaniem, i jeszcze raz podsmażyć, wlać szklankę buljonu, łyżkę cytrynowego soku, zagotować mocno, i tém zalać mięso.

7. Sos truflowy do potrawki z kaczki, indyka, lub kury.

Kilka świeżych lub wymoczonych suszonych truflów, ugotować w półtory kwaterki wina. Podsmażyć łyżkę mąki w maśle, rozprowadzić szklanką buljonu, zagotować, włożyć kilka talerzyków cytryny, zmieszać z pokrajanemi truflami i winem, i mocno zagotować.

8. Sos z pieczarek (szampionów).

Oczyszczone i drobno pokrajane pieczarki, utuszyć w maśle, wsypać łyżkę mąki, z nią razem podsmażyć, wlać sporą szklankę buljonu, kwaterkę wina, i razem wszystko zagotować.

Zamiast wina można tu użyć śmietany, a na wydaniu zacisnąć cytryną grzyby, aby pobielały.

9. Sos słodki z rodzenkami, do ozora.

Zasmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowadzić szklanką buljonu (dla lepszego smaku i kwaterką wina) i

zagotować. Umoczyć parę kawałeczków cukru w wodzie, podpalić na patelni; skoro się podrumieni, wlać do sosu, włożyć sporą garść przemytych dużych rodzenek, wlać trochę przegotowanego octu, trochę cukru i mocno zagotować. Przed wydaniem, włożyć w talerzyki pokrajaną cytrynę i jeszcze raz zagotować. Zamiast cukru można do tego sosu użyć miodu.

Ten sam sos służy do gotowanego leszcza lub lina, lecz zamiast buljonem, smakiem z ryby się rozprowadza.

10. Sos musztardowy do kiełbas.

Podsmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, zmieszać ze szklanką buljonu, włożyć parę łyżek musztardy w proszku, wlać trochę wina, lub octu, trochę cukru, i mocno zagotować.

11. Sos musztardowy do ryb, inaczéj.

Pół szklanki smaku z ryb, pół szklanki wina, trzy łyżki musztardy, łyżkę masła, mocno zagotować, włożyć kilka talerzyków cytryny, jeszcze raz zagotować. Rozbić cztéry żółtka z trochą mąki i wody, zmieszać to z gotującym się sosem, skoro się podejmie odstawić od ognia, i zalać nim sądacza, lina lub jesiotra.

12. Sos szczawiowy do sztuki mięsa białéj.

Przemyć i usiekać kwartę szczawiu, ugotować go w buljonie dodawszy trochę masła; przefassować, wcisnąć soku od cytryny, wsypać miałkiego cukru, zmieszać i gorącym zalać sztukę mięsa.

13. Sos cebulowy z kminem.

Kilka sporych pokrajanych cebul ugotować na miękko w buljonie; usmażyć trochę mąki lub tartéj bułki w maśle, zmieszać z cebulowym sosem, dodać parę łyżeczek

kawianych kminu, zagotować razem mocno, i dać do baraniej pieczeni, lub kotletów.

14. Sos szalotkowy do baraniéj pieczeni.

Podsmażyć w maśle drobno pokrajane szalotki lub cebulę, zarumienić w tém łyżkę mąki, rozprowadzić buljonem, wlać parę łyżek octu i zagotować. Zmieszać z sosem od pieczeni, ogrzać i zalać pieczeń, resztę podać w sosjerce.

15. Sos ostry cebulowy.

Kilka kawałków cukru zalać dwiema łyżkami wody i podrumienić. Skoro się zarumieni, włożyć ćwierć funta masła podpalonego z mąką, podlać wody tyle ile potrzeba sosu, i gotować z kilku obranemi pokrajanemi cebulami na miękko. Na dogotowaniu wlać parę łyżek octu, zagotować i przetarć przez sito. Sos ten powinien być koloru złotawego, i słodko-kwaśnego smaku.

16. Sos holenderski do szczupaka lub innych ryb większych.

Kawał świeżego masła ubić na śmietanę, włożyć cztéry żółtka, łyżkę dobrej mąki, trochę winnego lub innego octu, kawałek cukru. Wlać mieszając ciągle tyle buljonu, aby sos był zawisisty, włożyć kilka talerzyków cytryny; skoro sos się podniesie i ogrzeje, będzie gotowy.

17. Sos cytrynowy do potrawek z kurcząt, młodych indyków lub gołębi.

Podsmażyć na żółto łyżkę mąki w maśle, wlać trochę buljonu od kurcząt lub gołębi, kwaterkę białego wina, otartą skórkę z cytryny, i sok z niéj wyciśnięty; zasłodzić kawałkiem cukru, rozbić cztérma lub pięciu żółtkami, i ogrzewać na ogniu ciągle mieszając. Skoro zacznie gęstnieć, odstawić i oblać wyżej wymienione mięso.

18. Sos biały do potrawek z cielęciny, kur lub indyków.

Rozpuścić łyżkę masła, zmieszać z łyżką mąki i zasmażyć lecz nie podrumienić. Rozprowadzić to buljonem od potrawki, wrzucić trochę marynowanego agrestu i zagotować. Nakoniec włożyć parę łyżek śmietany, zaprawić kilku żółtkami, ogrzać i zalać potrawkę.

19. Sos pomidorowy.

Przekroić w poprzek kilka dojrzałych pomidorów, sok wycisnąć i odrzucić ziarnka. Podrumienić w maśle w talerzyki pokrajaną cebulę, wsypać pół łyżki mąki, podsmażyć, dolać kilka łyżek buljonu, wrzucić pomidory, trochę soli, pieprzu angielskiego i bobkowego liścia, i gotować godzinę mieszając często, aby nie przypadło do rądla. Na wydaniu przefassować przez sito.

20. Sos maślany do jarzyn.

Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niém łyżkę mąki, rozprowadzić taką ilością buljonu, ile potrzeba do zalania jarzyny i zagotować.

21. Sos z chrzanu do białéj sztuki mięsa.

Utarć kilka korzeni chrzanu, usmażyć go w łyżce masła, rozprowadzić buljonem, podgotować, rozbić łyżką mąki, trzema lub cztérma żółtkami, ogrzać mocno i zalać tém mięso.

22. Chrzan inaczéj.

Kilka utartych korzeni chrzanu zaparzyć wrzącém masłem, wlać parę łyżek buljonu, rozbić kilku łyżkami śmietany i podtuszyć. Skoro będzie miękki, rozbić kilku żółtkami, ogrzać i dać do sztuki mięsa.

23. Sos grzybowy.

Roztopić łyżkę masła, zasmażyć w niém łyżkę mąki, rozprowadzić grzybowym smakiem, włożyć kilka łyżek śmietany, zagotować, rozbić kilku żółtkami, ogrzać i zalać potrawkę z kaczek, kotlety z kartofli i t. d.

Można tu włożyć trochę poszatkowanych, na miękko ugotowanych grzybków.

24. Sos jałowcowy do pieczystego.

Utłuc miałko garść jałowcu, przesiać, zalać dobrym octem, a dołożywszy masła podsmażonego z mąką i rozwiedzionego buljonem pogotować i tém zalać pieczeń baranią, wieprzową, kaczki — a nawet i inne pieczyste.

25. Sos z powideł wiśniowych do pieczeni z wieprza lub dzika.

Usmażyć kilka łyżek dobrych powideł w tłustości od pieczeni wieprzowej, wlać kilka łyżek sosu od tejże pieczeni, kwaterkę wina, trochę cukru, cynamonu, goździków; zagotować, przefassować, i zalać pokrajaną pieczeń.

26. Sos porzeczkowy do czarnéj zwierzyny, jakoto: dzika, sarniny, łosiny i t. d.

Kwartę obranych z szypułek porzeczek przetarć przez sito, wlać szklankę wina, wsypać miałkiego cukru, trochę cynamonu, zaprawić to łyżką kartoflanej mąki, lub utartą i podsmażoną w maśle bułeczką, i zagotować.

27. Sos wiśniowy do melszpeizów.

Parę funtów dojrzałych wiśni obrać z pestek, które utłuc osobno i zmieszać z miazgą wiśniową, wlać szklankę wina, tyleż wody i rozgotować; przefassować przez sito, włożyć trochę cynamonu lub cytrynowej skórki, zarobić łyżką rozbitej z wodą kartoflanej mąki, włożyć tyle cukru, aby sos był słodkawy, i jeszcze raz zagotować.

Taki sos można też robić z suszonych wiśni, tłukąc je razem z pestkami.

28. Sos wiśniowy do melszpeizów.

Pół kopy dojrzałych śliwek ociągnąć we wrzącej wodzie ze skórki, i odgotować na miękko. Roztarć, zmieszać z dwiema łyżkami miałkiego cukru, trochę cynamonu lub goździków, szklanką wina, łyżką kartoflanej mąki (rozbitej wprzód w zimnej wodzie), przefassować i zagotować.

29. Sos z malin lub poziomek, do melszpeizów.

Roztarć kwartę malin, wycisnąć przez serwetę, wlać szklankę wina, trochę cukru, zmieszać z łyżką kartoflanej mąki i zagotować.

30. Sos z soku, do budyniów.

Szklankę soku, pół szklanki madery lub innego czerwonego wina, półtory szklanki wody zmieszać z łyżką kartoflanej mąki, (jeżeli nie słodko, dodać cukru), zagotować mieszając bez przerwy, i tem zalać melszpeiz lub budyń.

31. Sos migdałowy do zapiekanego mleczka.

Kwaterkę słodkich i kilka gorzkich wyłuszczonych i miałko utłuczonych migdałów, zmieszać z półkwartą słodkiego ciepłego mleka, przecedzić i wycisnąć; rozbić to z cztérma żółtkami i pół łyżką kartoflanej mąki, dodać jeszcze kwaterkę słodkiego mleka, kawałek cukru, i ogrzać mieszając ciągle do zgęstnienia.

32. Sos mleczny.

Rozbić pięć żółtków z łyżką mąki w kwaterce zimnego mleka, dolać trzy kwaterki wrzącego mleka, trochę cukru, i ogrzać.

33. Sos śmietankowy z wanillą do legumin i kaszek.

Trzy kwaterki śmietanki zagotować z dwiema łyżkami miałkiego cukru i kawałkiem utłuczonej, w płótnie zawiązanej wanilli i ostudzić. Rozbić 6 żółtków w dwóch łyżkach zimnej śmietanki, zmieszać z ugotowaną, wyjąć wanillę i ogrzewać mieszając ciągle do zgęstnienia.

34. Szodo.

Sześć żółtków utarć do białości z szklanką miałkiego cukru, rozprowadzić to półtora szklanką białego lekkiego kwaśnego wina, postawić na płytę i wybijać na ogniu miotełką póty, aż sos gęstnieć zacznie i w szum się wzbije.

NB. Trzeba pilnie uważać aby nie zagotować, bo może się szodo zwarzyć.

35. Sos musztardowy na zimno.

Kilka łyżek suchej żółtej musztardy w proszku, nalać wrzącą wodą, postawić na ogień mieszając aż się mocno ogrzeje, i odstawić do odstudzenia. Kilka żółtków ugotowanych na twardo roztarć na proszek, dodać parę łyżek miałkiego cukru, dwie łyżki oliwy, zmieszać to wszystko z musztardą na massę, rozprowadzić octem i przecedzić przez sito, uważając aby sos był gęstawy.

Można do tego sosu wrzucić trochę kaparów.

36. Sos tatarski na zimno, do ryb.

Utarć chrzanu, zmieszać z miałkim cukrem, dodać parę łyżek oliwy i soku od dwóch cytryn, zmieszać to wszystko mocno, i uważać aby smak był słodkawy.

37. Sos sardelowy zimny, do ryb i auszpików mięsnych.

Parę łyżek dobrej oliwy posolić i roztarć z czterma lub pięciu łyżkami octu. Wymyte i z ości wybrane sar-

dele utłuc w możdżerzu z czterma twardo ugotowanemi żółtkami, i zmieszać z rozbitą oliwą; po czem rozprowadzić estragonowym octem do zwyczajnej gęstości sosu.

38. Sos francuzki (provençal) *do zimnych potraw.*

Roztarć 2 surowe żółtka z dwóma łyżeczkami przesianego miałkiego cukru, i tyleż francuzkiej lub innej jakiej gotowej musztardy. Do tej massy wlewać sznureczkiem (rozcierając bezustannie) szklankę dobrej prowanckiej oliwy — a skoro sos zgęstnieje wlać tyle dobrego octu i buljonu aby był niekwaśny i zawiesisty. — Wymieszać mocno, a będzie gotowy.

39. Sos do ryb postnych.

Szklankę dobrej oliwy, sporą łyżkę najlepszej mąki, 2 łyżki gotowej musztardy roztarć na białą pianę, i wlać tyle smaku z ryby aby massa była rzadkawą. Wymieszać, wcisnąć sok z jednej cytryny, wsypać soli i cukru do smaku, postawić na ogień i mocno ogrzewać mieszając, i uważając aby się sos niezagotował. — Na wydaniu włożyć do niego kartofelki, pokrajaną marchewkę i groszek, ugotowane wprzód w rozsolonej wodzie.

ROZDZIAŁ CZWARTY.

JARZYNY.

1. Groch zielony.

Groch wyłuszczony przemyty odgotować w rozsolonej wodzie, odcedzić i przelać zimną wodą. Rozpuścić łyżkę masła, wsypać odrobinę mąki, włożyć do grochu, trochę posolić, dodać zielonego pokrojonego kopru, wlać trochę buljonu, cukru dla słodyczy i gotować do wysadzenia.

Groch zielony suszony lub marynowany w butelkach należy w gorącej wodzie przez godzinę wymoczyć, i postąpić jak ze świeżym.

2. *Groszek sposobem francuzkim.*

Wziąć pół garnca wyłuszczonego cukrowego grochu, zmieszać z łyżką masła, garstką usiekanej pietruszki i główką sałaty.— Gotować to na wolnym ogniu mieszając, aby się masło roztopiło. Sałata dosyć wypuści wody, jeżeli jednak byłoby za mało, należy dodać trochę buljonu i cukru, i gotować do miękkości, a na wydaniu włożyć trochę surowego masła, wymieszać, ogrzać, lecz już nie zagotować.

3. *Marchew.*

Oskrobaną, pokrajaną w kostki przemytą marchew, włożyć do pół funta masła roztopionego w rądelku, zalać ugotowanym buljonem lub wodą, tak, aby objęło, zakryć i podgotować. Skoro będzie na pół miękką, posolić, osypać łyżką mąki i tuszyć z dodaniem cukru, jeżeli marchew niesłodka.

4. *Marchew z grochem.*

Chcąc te dwie jarzyny dać razem, należy marchew do połowy podtuszyć, a groch osobno w rozsolonej wodzie ugotowany i odcedzony włożyć, zmieszać dodać trochę masła, mąki, kopru, cukru, dolać buljonu, i tuszyć jak każdą jarzynę. W dni postne zamiast buljonu używa się woda tylko więcej masła kłaść należy.

5. *Galarepa zwyczajnym sposobem.*

Obrać i pokroić w kostki galarepę, przemyć i zagotować w rozsolonej wodzie. Odcedzić, włożyć do rądla, zalać buljonem, włożyć kawałek masła lub tłustości i tuszyć na miękko. Pod koniec włożyć łyżkę mąki lub utar-

tego sucharka, pomieszać aby nie przypadła do rądla, podgotować, i wydać obłożoną kotlecikami wołowemi, wymieniem, wątróbką, lub grzankami z bułki czy chleba.

6. *Galarepa nadziewana.*

Obrać z łuski i opłókać młodą galarepę; zerznąwszy wierzch, wydrążyć główki tak, aby wydrążenie było okrągłe i obszerne dla wypełnienia go farszem. Usiekać drobno wybraną miazgę, podsmażyć z masłem do miękkości, dodać drobno posiekanej pozostałej pieczeni cielęcej lub nerek, trochę wołowego szpiku, tartej i w maśle podsmażonej bułki, parę jaj, trochę soli, parę łyżek śmietany, i zmieszać to wszystko razem mocno. Napełnić główki tem siekaniem, nakryć każdą zciętym wierzchem, obwiązać spagatem, ułożyć jedną obok drugiej w rądlu, zalać buljonem lub wodą i ugotować. Na wydaniu odjąć szpagat i zalać maślanym sosem.

7. *Brukiew po gospodarsku.*

Obrać brukiew, pokroić w kostkę, opłukać, nastawić w rozsolonej wodzie z kawałkiem masła lub mięsem wołowém od ogona i gotować na miękko. Włożyć łyżkę mąki podsmażonej w maśle lub słoninie, zmieszać i tuszyć.

Wyborna jest brukiew tuszona z gęsiemi podrobiami, które wiele smaku dodają i zastępują miejsce buljonu. Na wydaniu okłada się niemi brukiew.

8. *Brukiew nadziewana.*

Obraną z łuski brukiew ugotować na miękko w wodzie, rozkroić na pół, wydrążyć, zostawując na palec brukwi koło brzegu; wyjętą massę roztarć, przemieszać z łyżką masła podsmażonego z mąką, rozbić kilką łyżkami śmietany: jeżeli brukiew nie słodka, dodać trochę cukru, wymieszać, i nakładać tém brukiew. Nasmarować blachę lub duży rądel masłem, ułożyć w niém brukiew i wsa-

dzić do pieca, aby zgęstniała i zapiekła się z wierzchu nałożona massa: po czém wyłożyć na półmisek. Rozpuścić łyżkę masła, roztarć je na ogniu z mąką, włożyć parę łyżek śmietany, wlać trochę wody, w której się brukiew gotowała, zagotować mocno, i oblać brukiew na wydaniu.

9. Brukiew osypywana sucharkiem.

W dni postne można ją dla odmiany dawać innym sposobem. Pokrajać w talerzyki, ugotować w rozsolonej wodzie, skoro będzie miękka, zcedzić, wyłożyć na półmisek i oblać roztopionem masłem z sucharkiem.

10. Brukiew lub galarepa glazurowana.

Pokroić jedną lub drugą jarzynę w talerzyki i ociągnąć ją w rozsolonym ukropie parząc przez kwadrans.— Odcedzić, wysmarować grubo masłem półmisek, ułożyć na nim jarzynę, osypać dobrze cukrem, skropić kilku łyżkami buljonu i wstawić do pieca do zarumienienia.

11. Fasole zielone ze śmietanką.

Młode zielone strączki fasoli, ociągnąć z włókien, pokroić ukośnie, odgotować w wodzie osolonej i odcedzić. Dobrą łyżkę masła podprażyć z łyżką mąki i włożyć do fasoli, dodać trochę soli, nakoniec półtory kwaterki słodkiej śmietanki; i trochę cukru, i z tém wysadzić do należytej gęstości. Chcąc aby była kwaskowatą, zamiast słodkiej, trzeba użyć kwaśnej śmietany, dodać trochę suchego buljonu i tuszyć.

12. Fasole zielone innym sposobem.

Ociągniętą z włókien, drobno ukośnie pokrajaną i przemytą fasolę, zalać wrzątkiem, zagotować z solą i odcedzić, zalać buljonem lub wrzącą wodą i gotować do mięk-

kości. Przed samem wydaniem włożyć łyżkę masła, zmieszać i ogrzać, lecz nie zagotowywać bo utraci zieloność.

13. Fasole zielone w strączach.

Młode strączki fasoli ociągnąć z włókien i ugotować w zasolonej miękkiej wodzie. Odcedzić i zalać rumianem masłem z sucharkiem, lub masło podać osobno do maczania strączów, tak, jak się do strączów zielonego grochu podaje.

14. Fasole białe.

Ziarna dojrzałej fasoli ugotować w wodzie na miękko i odcedzić. Rozpuścić łyżkę masła, zmieszać z łyżką mąki i rozbić buljonem; wlać parę łyżek dobrego octu, trochę drobnego cukru, soli, zmieszać z fasolą i razem zagotować. Ta jarzyna wyborna jest do białej sztuki mięsa.

15. Rzepa z mostkiem baranim.

Tak samo się urządza jak brukiew. Dla odmiany gotuje się nie na wołowym buljonie, lecz na smaku wygotowanym z mostku baraniego z włoszczyzną, a na wydaniu okłada się tymże mostkiem.

16. Rzepa Teltówka.

Jarzyna ta niewiele dotąd używana w naszym kraju, bardzo jest delikatna i smaczna. Obrać ją jak wszystkie podobne jarzyny, pokroić na duże kawałki podłużne karbowanym nożem i ugotować w posolonej wodzie na miękko,—odcedzić i zalać masłem z sucharkiem lub następnym białym sosem. Zasmażyć trochę mąki w maśle rozprowadzić ją wodą, w której się jarzyna gotowała, zasłodziwszy ją wprzód cukrem, zagotować to dobrze i oblać jarzynę.

17. Buraczki czerwone słodkie.

Upiec lub ugotować potrzebną ilość słodkich buraków, oczyścić i drobno posiekać lub starkować. Podsmażyć w maśle lub tłustości wieprzowéj drobno usiekaną cebulę, dodać łyżkę mąki, kilka łyżek kwaśnej śmietany, trochę pieprzu, soli, kilka łyżek buljonu, i podtuszyć to wszystko razem z buraczkami. Ta jarzyna służy do pieczonego zająca lub cietrzewia, albo się okłada usmażoną kiełbasą, kotletami z cielęciny lub baraniny, oraz mostkiem baranim ugotowanym w kawałkach, umaczanym w jajach i sucharku i podsmażonym w maśle. Do zaprawy buraczków, w miejscu śmietany można użyć trochę mocno ugotowanego octu.

18. Buraczki postne na półmisek.

Ugotowane lub upieczone buraki ćwikłowe obrać i drobno usiekać lub starkować. Podsmażyć w oliwie trochę cebulki usiekanej i wyciśniętej, zmieszać to z buraczkami, włożyć garść przemytych drobnych rodzének, trochę octu, cukru i soli do smaku, i tuszyć mieszając, aby nie przypadły do rądla. Na wydaniu obłożyć rybą smażoną na oliwie, lub grzybami ugotowanemi, osypanemi mąką i podsmażonemi w oliwie.

19. Pasternak.

Czysto oskrobany i wypłókany pasternak pokroić w duże kawałki, nastawić z wrzącą wodą, a skoro się parę razy zagotuje, odcedzić. Zalać buljonem już podgotowanym z kawałkami mięsa wołowego czy baraniny bez włoszczyzny, lecz z solą i kilku ziarnami angielskiego pieprzu. Zasmażyć łyżkę mąki w maśle, dolać jeszcze trochę buljonu, włożyć do pasternaku, niech się do miękkości gotuje.

Wydaje się z mięsem, którém się zręcznie okłada.

20. Szpinak lub lebioda.

Przebrać, opłókać z piasku i odcedzić. Wrzucić do wrzącéj zasolonej wody, skoro się kilka razy przewróci i będzie miękki, przełożyć do zimnéj wody, przepłókać, wycisnąć i usiekać drobno. Rozpuścić łyżkę masła, zmieszać z takąż ilością mąki, rozbić buljonem lub śmietanką i zagotować. Włożyć szpinak, rozmieszać, posolić, mocno ogrzać, lecz nie zagotowywać bo zczernieje, i wydać obłożony grzankami w maśle usmażonemi, perdutą, siekanem jajem, omletem, lub cielęcą usmażoną wątróbką.

Młoda pokrzywa, sałata, młody radyśnik, tak samo się urządzają, lecz zamiast mleka trzeba użyć do rozprowadzenia buljonu.

21. Szczaw świeży na jarzynę.

Zmieszać świeżego szczawiu po połowie z sałatą, przemyć, wycisnąć, usiekać i tuszyć w maśle.— Pod koniec włożyć parę łyżek śmietany, trochę cukru, podtuszyć i obłożyć grzaneczkami podsmażonemi w maśle, lub kotletami.

22. Szczaw marynowany.

Parę garści solonego szczawiu wypłókać w kilku wodach, wycisnąć, i drobno usiekać. Rozpuścić łyżkę masła, podtuszyć w niem szczaw z dodaniem kilku łyżek buljonu, włożyć trochę cukru, parę łyżek śmietany, rozbić kilku żółtkami, ogrzać mocno i wydać z grzankami.

23. Kalafiory.

Oczyścić kalafiory z liści, przełamać dla wynalezienia pomiędzy kwiatem robactwa, przepłókać, spuścić do wrzącej rozsolonej wody i ugotować. Wyjąć na sito, skoro woda ściecze, ułożyć na półmisku kwiatem do góry i zalać zarumienionem masłem z sucharkiem, lub szodowym sosem.

24. Gruszki na jarzynę.

Dojrzałe gruszki (najlepiej mniej słodkie) obrać, pokroić na 4 części, ugotować we wrzątku i oblać sklarowanem masłem z sucharkiem.

Tę jarzynę dawać wtenczas, kiedy się ich podaje kilka gatunków na jednym półmisku.

25. Jarmusz.

Gdy mróz nieco zwarzy jarmusz, wybrać same listki z wierzchu, wypłókać i ugotować we wrzątku. Skoro zmięknie, wybrać na durszlak, wrzucić do zimnej wody, wycisnąć z niej i drobno posiekać. Utarć na tarce parę marchwi słodkich i burak ćwikłowy, usiekać drobno cebulę, zmieszać, włożyć do wysmażonej tłustości ze słoniny, podsmażyć mieszając; włożyć jarmusz, posolić, zalać buljonem, nakryć, i postawić na żar lub do do pieca dla utuszenia.

Można go okładać schabkami pieczonemi, kiełbaską, szynką lub ozorem.

26. Kapusta zielona Safojka, czyli włoska.

Obraną z zewnętrznych liści pokroić na cztery części, opłókać, zalać wrzącą rozsoloną wodą, niech się podgotuje. Odcedzoną, przelać zimną wodą, wycisnąć, ułożyć szczelnie w rądlu, zalać buljonem z łyżką masła i gotować na miękko do wysadzenia. Podsmażyć łyżkę mąki w maśle na żółto, i zalać tém kapustę w rądlu dla zgęszczenia sosu; poczem jeszcze trochę razem podtuszyć.

27. Kapusta włoska lub biała, nadziewana po litewsku.

Kilka głów kapusty obrać z zewnętrznych liści, przerznąć każdą na cztery części, ugotować na pół w rozsolonej wodzie, i wycisnąć; nałożyć między liście siekani-

ny z mięsa (sporządzonej jak na kołduny), obwiązać nitką, podsmażyć na patelni w maśle, aby się zarumieniła, złożyć szczelnie do rądla, podlać wodą, podpalić mąką z masłem, przykryć i tuszyć lub zapiec. Na wydaniu, wyłożyć na półmisek osypać sucharkiem i zalać sosem.

28. Kapusta słodka nadziewana farszem grzybowym.

Kilka główek białej lub włoskiéj kapusty, oczyścić, pokroić na 4 części, ugotować do połowy w rozsolonej wodzie, i wycisnąć.— Ugotować suszone borowiki, usiekać, podsmażyć w maśle, posolić, popieprzyć, zmieszać po połowie z ugotowanym ryżem wbić 2 jaja, wymieszać dobrze, i przekładać tym farszem kapustę pomiędzy liściami, obwiązać nitką, złożyć szczelnie do rądla, podlać sosem zrobionym z mąki, masła i wrzącej wody lub grzybowego smaku, przykryć i tuszyć.

Na wydaniu osypać sucharkiem.

29. Kapusta biała z farszem, po francuzku.

Niewielkie główki kapusty obrać z zewnętrznych liści, przerznąć na pół, ociągnąć rozsolonym wrzątkiem i odcedzić. Usiekać kawałek pieczonej cielęcej pieczeni, pół kopy odgotowanych rakowych szyjek, trochę wołowego szpiku, zrobić rakowe masło ze skorupy i nóżek, włożyć trochę bułki, kwaterkę śmietany, 2 żółtka i jedno całe jaje, posolić, (można dodać trochę muszkatowego kwiatu) i wymieszać wszystko razem do pulchności.

Z ostudzonej kapusty powyrzynać środki, ponakładać w nie farszu, zwinąć tak, aby miała kształt małej podłużnej główki, obwiązać nicią, ułożyć do pokrywy grubo wysmarowanej masłem, położyć kilka kawałeczków masła na wierzch kapusty, postawić na żar nakryć szczelnie, nasypać żaru na wierzch i podpiec.

30. Kapusta pod nazwaniem: Wyrostki Bruxelskie.

Na jednej łodydze tej kapusty znajduje się kilkanaście malutkich główek, i te się tylko używają, liście zaś wielkie i łodygi nie są przydatne. Same małe główki odgotować we wrzącej rozsolonej wodzie, odcedzić na durszlak, wyłożyć na półmisek i zalać masłem zarumienionem z utłuczonym sucharkiem, lub maślanym sosem, który tak się robi:—Łyżkę mąki zmieszać z łyżką roztopionego masła, rozprowadzić buljonem do należytej gęstości, zagotować i zalać jarzynę. Można do tego sosu dodać trochę cukru.

31. Kapusta z biszamelem okładana mostkiem cielęcym lub baranim.

Pokroić białą kapustę jak łazanki, i ociągnąć w rozsolonej wodzie do miękkości; rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć z łyżką sporą mąki, rozprowadzić gestem mlekiem lub śmietanką, rozbić kilku żółtkami, ogrzać, zalać tem kapustę i obłożyć ugotowanym, prasowanym i usmażonym w maśle i sucharku mostkiem.

32. Kapusta biała z baraniną lub flakami.

Obrać kapustę z wierzchnich liści, rozkroić główkę na 4 części i gotować w rozsolonej wodzie przez kwadrans. Odgotować do połowy parę baranich mostków, przemyć w zimnej wodzie, a z buljonu zebrać tłustość; włożyć do rądla rząd odcedzonej kapusty, rząd kawałków baraniny i znowu to samo powtórzyć aż się wszystko ułoży; ostatnia warstwa powinna być z kapusty. Popieprzyć trochę z wierzchu, zalać buljonem od baraniny i tuszyć. Na godzinę przed wydaniem podprażyć łyżkę mąki w tłustości lub maśle, włożyć do kapusty i wysadzić.

W miejscu baraniny, można użyć flaków najstaranniej oczyszczonych, miękko odgotowanych i w drobną kostkę

pokrajanych i zmieszać je z kapustą białą, drobno uszatkowaną i do połowy utuszoną. Zresztą postąpić jak wyżej, wyjąwszy, że flaki nierównie dłużej, niż baraninę tuszyć trzeba.

33. Kapusta biała na kwaśno z jabłkami.

Kilka głów białej kapusty uszatkować, oparzyć wrzątkiem i wycisnąć. Włożyć do rądla, zalać wrzącą wodą lub buljonem, posolić, popieprzyć, wlać roztopionej słoniny bez skwarek, lub świeżej tłustości, obrać mocno kwaśne jabłka, pokroić, włożyć tyle, aby kapusta była kwaśna i tuszyć. Przed wydaniem podrumienić łyżkę mąki w tłustości, zmieszać z kapustą i wysadzić.

34. Kapusta kwaśna z grzybami i śmietaną.

Ugotować smak z grzybów, zalać nim potrzebną ilość kwaszonej oparzonej wprzód kapusty, dodać drobno uszatkowane i miękko ugotowane borowiki, posolić i gotować. Włożyć kilka łyżek kwaśnej śmietany, nakoniec podrumienić łyżkę mąki w maśle, zmieszać to razem i tuszyć do miękkości.

35. Kapusta postna, dobra.

Uszatkować białą kapustę, sparzyć, wycisnąć, włożyć do garnka, zalać rosołem burakowym, posolić i gotować do miękkości. Skosztować, a jeżeli nadto kwaśna, dolać gorącej wody. Skoro się ugotuje, włożyć dużą łyżkę masła szklankę śmietany, kwaterkę utłuczonych grzybów, tyleż pszennej mąki, parę kawałków cuku; wymieszać dobrze, i tuszyć parę godzin na węglach, poruszając ciągle, aby nie przypadła do garnka. Przed wydaniem wsypać trochę tłuczonego pieprzu.

36. Kapusta pod nazwą: Bigos hultajski.

Potrzebną ilość kwaszonej kapusty zalać buljonem z wo-

łowego mięsa, wlać roztopionej wieprzowéj tłustości, posolić, popieprzyć i tuszyć. Pozostałe z buljonu mięso pokroić w kostkę, zmięszać z kapustą, podrumienić ją mąką podsmażoną w tłustości, i tuszyć póki nie pociemnieje, mieszając aby nie przypadła do rądla. Na wydaniu dobrze jest okładać tę jarzynę podsmażoną kiełbasą.

Podczas tuszenia można do tej kapusty włożyć pokrajanego suchego buljonu.

37. *Kapusta czerwona, tuszona.*

Kilka główek kapusty poszatkować nożem, posolić i wymieszać. Podsmażyć trochę usiekańcj cebuli, salery i pietruszki w dobrej łyżce masła, włożyć w to kapustę, zalać buljonem, nakryć i na wolnym ogniu tuszyć. Skoro zmięknie, wlać kwaterkę octu, kilka goździków, sporą łyżkę cukru tłuczonego, trochę pieprzu angielskiego i łyżkę mąki; zmieszać to wszystko razem. Skoro się utuszy dostatecznie, wydać do stołu, obłożywszy kiełbasą, zrazami podsmażonemi z mięsa wołowego, lub odsmażoném jakiém pozostałém pieczystém.

Chcąc tę kapustę mieć smaczniejszą, można do niej wlać trochę czerwonego wina, i z niém podtuszyć.

38. *Karczochy.*

Pozrzynać ostre kolce, wybrać środki, odrzucić. Karczochy wypłókać włożyć do rądla, zalać lekkim buljonem, a skoro się ugotują, wyłożyć na półmisek i zalać szodowym sosem lub masłem podrumienionėm z sucharkiem.

Karczochy dla odmiany dają się faszerowane siekaniem z piersi kury lub indyka, albo rakowém.

39. *Kartofle smażone.*

Obrane i opłókane kartofle pokroić w talerzyki i posolić. Roztopić masła lub słoniny, można dodać trochę

podsmażonej usiekanej cebuli, włożyć kartofle, postawić nakryte w rądelku na żarze, lub na wolnym ogniu, i tuszyć aż zmiękną i podrumienią się.

Takie kartofle najlepsze do garnirowania bifsztyków i sztuki-mięsa z polędwicy, należy je tylko zgrabnie w gałeczki lub inne figurki wykroić, i smażyć w tłustości bez cebuli.

Chcąc mieć te kartofle oszczędniejszym sposobem, należy je uparzyć, obrać z łuski prędko, aby nie ostygły, krajać ciepłe w talerzyki i smażyć w roztopionem maśle lub słoninie.

40. Kartofle zapiekane ze śledziem lub sardelami.

Odgotowane, obrane kartofle, pokroić w cienkie talerzyki lub kostki. Wziąć parę wymoczonych śledzi, odrzucić kości, usiekać drobno; podsmażyć parę usiekanych cebul w łyżce masła, wysmarować rądelek lub półmisek masłem, ułożyć w nim rzędami kartofle, śledzie i cebulę, póki się nie wypełni, osypać z wierzchu tartą bułką, zalać rozpuszczonem masłem z cebulą, i wstawić do pieca. Zamiast masła można tu użyć śmietany.

41. Kartofle zapiekane ze śmietaną.

Surowe lub ugotowane kartofle obrać prędko z łuski, aby nie ostygły, pokroić, posolić, włożyć kilka łyżek kwaśnej śmietany, pomieszać i zapiec aż się śmietana obróci w masło. Dla odmiany można dodać trochę usiekanej cebuli w maśle podsmażonej.

42. Kartofle nadziewane grzybami.

Oczyszczone i ugotowane borowiki świeże lub suszone, usiekać drobno. Podsmażyć w łyżce masła parę usiekanych porów, zmieszać z grzybkami, włożyć trochę tartej bułeczki, dwa żółtka, jedno całe jaje, wymieszać wszystko w jedną massę. Obrane i wymyte surowe kartofle wy-

drążyć, napełnić massą, nakryć zerzniętemi po oskrobaniu wierzchami, ustawić w rądlu jedną przy drugiej, zalać kwaterką lub więcej rozpuszczonego masła (stosownie do ilości kartofli), kilku łyżkami buljonu zmieszanego z grzybowym smakiem, nakryć i tuszyć do miękkości.

43. Kartofle nadziewane innym sposobem.

Sporą kartoflę wypłókać, czysto wytrzeć lub obrać i upiec. Zerznąć zręcznie wierzchy, i wybrać tyle miękisza, aby go trochę zostało przy łupinie. Usiekać drobno cebulę, podsmażyć w sporej łyżce masła, zmieszać dobrze z miękiszem wydrążonym, roztarć aby gruzołków nie było; dodać nieco tłuczonego pieprzu, można i trochę majeranu, nadziewać tem kartofle i wstawić do pieca na wysmarowanej masłem blasie.

Tym sposobem nadziewane kartofle lepsze są niegotowane, lecz na surowo zaprawione i upieczone jak poprzedzające.

44. Kartofle na parze.

Oskrobane i wymyte kartofle włożyć do rądelka bez wody, przykryć, wstawić do większego rądelka napełnionego do połowy wrzącą wodą, przykryć i gotować. Po ugotowaniu wyjąć na półmisek, osolić i polać sklarowanem masłem.

W poście dawać bez masła, do sardinek, do siekanego śledzia, lub śledziowego postnego masła. (Ob. w rozdziale o rybach.

45. Puree, czyli kartoflowa kasza.

Obraną z łuski kartoflę ugotować na miękko, i gorącą wytarć wałkiem na massę. Włożyć do rądla, posolić, rozprowadzić słodką śmietanką lub mlekiem, wlać trochę sklarowanego masła dodać trochę cukru, mocno

wymieszać, i zagrzać, lecz nie zagotować. Na wydaniu polać z wierzchu zarumienionem masłem.

Ta massa wyborna jest do przekładania baranich kotletów, lub do rumianej sztuki mięsa.

Zamiast śmietanki, można tę kaszkę rozbić świeżą kwaśną śmietaną.

46. Kotlety z kartofli.

Odgotować obrane kartofle na parze, przykryć, wyjmować ostrożnie z pod pokrywy i gorące rozcierać wałkiem. Wbić do tej massy kilka jajek, włożyć dwie kawiane łyżeczki cukru, trochę soli, masła, wymieszać mocno, formować kotlety, maczać w rozbite jaja, osypywać sucharkiem lub tartym chlebem, i smażyć w maśle.

Można tę massę zapiec w formie jak babkę i zalać sosem. Sos do tego najlepszy grzybowy.

47. Kasza kartoflana zapiekana z grzybami.

Ugotowane na parze kartofle roztarć gorące wałkiem. Wbić po jednemu rozcierając 3 lub 4 jajka, wlać trochę roztopionego masła, parę łyżek śmietany, posolić, wymieszać, i włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem trochę tej kaszy, na to położyć ugotowane na miękko, drobno usiekane i podsmażone w maśle z cébulką grzybki, znowu kaszę, znowu grzybki, a na koniec zakryć kaszą, skropić masłem i wstawić do pieca.

Na wydaniu zalać grzybowym sosem, wygotowanym z użytych tu grzybów; jeżeli go za wiele można w dni maślne, wlać go trochę do jakiej kwaśnej zupy — a będzie oszczędnie.

48. Kasza puchowa z kartofli do klarowanego masła.

Ugotowane na parze kartofle wyjmować po kolei z przykrytego rądelka i przecierać przez durszlak, na

półmisek postawiony na kuchni, aby kartoflana kasza nie ostygła. Trzeba ją niezmiernie prędko przecierać, aby gorąca mogła być podana do stołu, inaczej stwardnieje. Masło roztopione podać osobno, a w czasie postu, masło śledziowe postne lub jakie słone ryby, a nawet fląderki, wymoczone w piwie i podpieczone.

49. Kasza kartoflana z makiem, postna.

Ugotować obrane kartofle na parze lub w wodzie, zcedzić i roztarć w cieple na kaszę. Mieć przygotowany mak oparzony, odcedzony i lekko wałkiem roztarty, i zmieszać go z gorącą kaszą, starając się aby podać ciepłą na stół.

50. Mieszaninka.

Powykrajać foremką kulki z marchwi, galarepy, brukwi i kartofli, wrzucić to do roztopionego masła, posypać koprem, potem mąką, zasmażyć, wlać trochę buljonu, wsypać cukru i tuszyć do miękkości jarzyn.

51. Bulwa włoska (Topinambour).

Obrać z łuski, ugotować w rozsolonej wodzie, odcedzić i zalać masłem z sucharkiem lub szodowym sosem na wydaniu.

52. Jarzyny na parze w rodzaju leguminy.

Utuszyć z masłem każdą z osobna jarzynę, jakoto: groszek, kalafiory, marchewkę, zielone fasole, szparagi, galarepę, kapustę bruxelską, słowem wszystkie jarzyny, jakie się w jednej porze znajdują. Wysmarować rądel lub formę masłem, osypać tłuczonym sucharkiem, i układać jarzyny, przelewając po trochu co parę rzędów następnym sosem:—Wziąć szklankę śmietanki, łyżkę cukru, rozbić to mocno z cztérma żółtkami, i użyć do zalewania jarzyn. Skoro się forma napełni, jeszcze trochę zalać,

przykryć, wstawić do większego rądla w którym powinno być wrzącej wody na dwa palce, i gotować godzinę. Wydając wywrócić na półmisek, i zalać masłem podsmażonem z sucharkiem.

NB. Sosu robi się stosownie do ilości jarzyny; służy on tylko do sklejenia, aby wypadła w całku.

53. *Szparagi.*

Oskrobać z włókien wzdłuż szparagi, uciąć zbyt długie łodygi, powiązać w pęczki, i gotować w rozsolonej wrzącej wodzie do miękkości. Wyjąć na sito, niech ścieczе, po czém wyłożyć na półmisek główkami do środka, (odjąwszy nici, któremi były związane), zalać roztopionem masłem z sucharkiem, lub szodowym sosem.

54. *Borowiki tuszone.*

Młode i zdrowe borowiki pokroić w paski; oparzyć wrzątkiem, odcedzić i włożyć do rądla. Podsmażyć drobno usiekaną cebulę w maśle, zmieszać z grzybami, posolić, popieprzyć, niech się tuszą; potém włożyć parę łyżek śmietany, pomieszać i wysadzić z nią grzyby tak, aby śmietana w masło się zamieniła.

Można borowiki smażyć wprost w maśle nie oparzając, lecz należy je bardzo starannie oczyścić i otarć z piasku.

55. *Rydze smażone.*

Młode rydze wytrzeć z piasku i posolić. Roztopić łyżkę masła na patelni, ułożyć rydze jeden przy drugim, podsmażyć, a skoro sok puszczą i za przerznięciem nie będą czerwone we środku, natenczas gotowe.

56. *Grzyby maślaki, czyli koźlaki.*

Oczyścić, ociągnąć wrzącą wodą, scedzić, pokroić w paski, posolić, i tuszyć na wolnym ogniu, póki sos

obficie z nich wychodzący się nie wysadzi. Podsmażyć trochę usiekanej cebuli i pietruszki w łyżce masła, włożyć do grzybów, popieprzyć i tuszyć do wydania.

57. Ogórki tuszone do sztuki mięsa baraniéj lub pieczeni wołowéj.

Kilka lub więcéj świeżych ogórków obrać starannie, pokroić wzdłuż, posolić i tak zostawić na pół godziny. Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niej drobno usiekaną cebulę, zmieszać z ogórkami i smażyć póki nie zmięknią. Nakoniec osypać ogórki mąką, podtuszyć, zalać dobrym buljonem, zagotować, a na wydaniu ugarnirować niemi mięso.

Można tak samo tuszyć ogórki kwaszone.

RÓŻNE SMACZNE GARNITURY DO JARZYN.

Mozgi cielęce lub wołowe.

Wziąć mozgu od dwóch głów, odjąć plewy, wymoczyć, spuścić do wrzącéj zasolonéj wody (dolawszy wprzód do niéj parę łyżek octu), jak się zagotują, odcedzić, ostudzić, obrać z żyłek, pokroić w płaskie kawałki, umoczyć w rozbite jaja, osypać sucharkiem i smażyć na maśle na obie strony; aż się zarumienią.

Służą na garnitur do różnych jarzyn.

Kotleciki z mozgu do jarzyn.

Z dwóch głów ugotowane mozgi przetrzeć przez sito, włożyć dwie łyżki tartéj bułki, trochę angielskiego i prostego pieprzu; usmażyć usiekaną cebulę w łyżce masła, dodać trochę usiekanej zielonéj pietruszki, dwa żółtka, jedno całe jaje, wymieszać to razem, formować kotleciki.

umoczyć w rozbite jaje, osypać sucharkiem i smażyć w roztopionem maśle.

Zraziki bite z wołowego mięsa, kotlety cielęce bite lub siekane, i wątróbka cielęca smażona, służą też na garnitur do różnych jarzyn.

Ozor wołowy do jarzyn.

Ugotować na miękko, obrać ze skórki, pokroić w płaskie kawałki, podsmażyć i obłożyć jarzynę.

Wymie opiekane do jarzyn.

Ugotować wymie w zasolonej wodzie, pokroić na zraziki, ukaczać w mące i smażyć na rumianném maśle.

Krezki cielęce w klarze, do okładania brukwi, marchwi, lub galarepy.

Oczyszczone i ugotowane krezki, wycisnąć z wilgoci, pokroić, nawlekać po kilka kawałeczków na drewniane szpikulce, i maczać w klarze, który tak się robi: Rozbić kilka żółtków, zmieszać z kwaterką mąki; wlać tyle śmietanki, aby massa niezbyt rzadką była, wybić mocno, zmieszać z pianką od pozostałych białków, maczać krezki i smażyć na roztopionem maśle; skoro będą gotowe, wyjąć drewienka i okładać jarzynę.

Amoretki wołowe, do okładania szpinaku, szczawiu, groszku i t. d.

Ociągnąć amoretki we wrzątku, pokroić, włożyć do rądelka, podlać buljonem aby objęło, osolić, włożyć kawałeczek masła i raptem zagotować. Skoro nabiorą koloru, wyjąć i obłożyć jarzynę.

Buraczki czerwone najsmaczniejsze obłożone ugotowanym, umaczanym w jajku i sucharku i odsmażanym *mostkiem baranim* lub *zającem*, *cietrzewiem;* i inną pieczoną źwierzyną.

Kapustę tuszoną okładać kiełbasą smażoną, lub pieczonym wieprzowym schabem.

Omlet do marchwi, brukwi, szpinaku i t. d.

Cztéry jaja rozbić mocno, wsypać trochę usiekanéj zielonej pietruszki, trochę mąki i wymieszać. Rozpalić na patelni trochę masła, wlać rozbite jaja i wstawić do pieca, gdy się zarumienią, przewrócić, zwinąć, przykryć pokrywą, skoro dojdzie, pokroić ukośnie i okładać jarzynę.

Perduty do okładania szczawiu, grochu, szpinaku, pokrzywy i t. d.

Zagotować w rądlu posoloną wodę z dwiema lub trzema łyżkami octu. Rozbić ostróżnie nosek jaj i spuszczać nad samą wodą, jedno po drugiém; skoro tylko białko stwardnieje, wyjąć durszlakową łyżką, uważając aby nie przegotować, bo żółtka rzadkie być powinny. W dni postne można perduty podać na potrawę; ułożyć na półmisku i zalać rumianym sosem z cytryną jak kotlety.

Jaja na pół twardo ugotowane i pokrajane w ćwiartki, lub posiekane, służą także do zielonych wiosennych jarzyn.

Grzanki z bułki, lub z chleba usmażone w maśle uchodzą prawie do wszystkich jarzyn.

Groch zielony najlepiej okładać odsmażoném kurczęciem, rakowemi szyjkami lub skorupkami nadziewanemi rakowym farszem.

Wieprzowe nérki lub ozorki do jarzyny.

Nérki lub ozorki ugotować w buljonie lub wodzie, pokroić na płaskie kawałki, umoczyć w rozbitém jaju, osypać sucharkiem, i usmażyć w tłustości lub maśle.

Odgotowane i z gruczołków oczyszczone krézki, odsmażone jak ozorki, służą też do jarzyn.

ROZDZIAŁ PIĄTY.

WOŁOWINA.

rozmaite z niéj potrawy.

O sztuce mięsa.

Ponieważ sztuka mięsa najposilniejszą, a ztąd najważniejszą część obiadu stanowi, staraliśmy się umieścić tu wiele jej rodzajów dla urozmaicenia tak codziennych, jako też wytworniejszych obiadów, na których po parę gatunków na jednym półmisku sztuki mięsa dawać można, ozdabiając je smacznym i dobrze zastosowanym garniturem.

Mięso wołowe, jako najposilniejsze, główne miejsce w potrawach zajmuje, zaczniemy więc od niego, nie pomijając i innych gatunków mięs, o których w następnych rozdziałach.

1. Sztuka-mięsa biała.

Chcąc mieć wyborną sztukę mięsa, trzeba mniejwięcej funt mięsa brać na osobę. Należy je wymyć, oczyścić, i gotować z rozmaitemi włoszczyznami, tak, aby buljon z niego był smaczny. Sztuka mięsa biała daje się z różnemi jarzynami, jakoto: kapustą białą (na części pokrajaną) lub włoską, zgrabnie pokrojoną marchwią, rzepą, galarepą i kartoflą. Wszystkie te jarzyny powinny być ugotowane w buljonie, a skoro będą miękkie, zaprawić je mąką z masłem, i solą, i jeszcze w tém podgotować. Na wydaniu pokroić zgrabnie sztukę-mięsa, i obłożyć odgotowanym garniturem.

2. Sztuka-mięsa zapiekana ze śmietaną i serem.

Rozpuścić łyżkę masła, usmażyć w niem kilka główek uszatkowanych porów, lub w niedostatku onych cebuli, zmieszać z łyżką sporą mąki, i znowu razem podsmażyć; rozbić to półkwartą śmietany, zagotować, rozbić czterma żółtkami, popieprzyć i polać tem ugotowane w buljonie, zgrabnie pokrajane i ułożone na półmisku mięso.

Można tę sztukę mięsa osypać z wierzchu tartym holenderskim lub prostym serem i wstawić do pieca dla zarumienienia.

3. Sztuka-mięsa z borowikami suszonemi lub świeżemi.

Kilkanaście borowików suszonych, ugotować na miękko w wodzie z różną włoszczyzną. Podsmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, usiekać parę cebul, zmieszać je z podsmażoną mąką i znowu zasmażyć, poczem rozprowadzić półkwartą grzybowego smaku i kwaterką śmietany, zagotować dobrze, włożyć uszatkowanych borowików, rozbić pięciu żółtkami i zalać ugotowane, wyjęte z buljonu, pokrajane i posolone na półmisku mięso, i wstawić do pieca.

Jeżeli do tej sztuki-mięsa mają się użyć świeże grzyby, borowiki lub pieczarki, należy je zwyczajnym sposobem utuszyć, a do sosu zamiast grzybowego smaku, użyć półkwarty buljonu, w którym się mięso gotowało.

Dla odmiany można tu użyć solonych rydzów; lecz trzeba je wymyć w kilku wodach przed uszatkowaniem i włożeniem do sosu.

Można jeszcze raz odmienić tę sztukę mięsa, zaprawując sos wymoczonym i usiekanym śledziem.

4. Sztuka-mięsa opiekana.

Parę drobno usiekanych cebul usmażyć w łyżce masła do miękkości, popieprzyć, zmieszać z usiekaną zieloną pietruszką lub koprem, ostudzić, wbić cztery jaja, i wszystko to dobrze wymieszać. Ugotowane mięso w buljonie pokroić w kawałki, maczać każdy w wyżej wymienionej massie, ułożyć na blachę wysmarowaną masłem, osypać tartą bułką i w piec wsadzić do zarumienienia. Wyjąwszy z pieca, zalać gotowanym następnym sosem:— Podpalić, zalawszy wodą aby objęła, kilka kawałków cukru, włożyć łyżkę masła, podsmażyć, dodać trochę buljonu, łyżkę proszku musztardy, kwaterkę octu lub wina, wymieszać, mocno zagotować, i zalać gorącym sztukę-mięsa.

Dla odmiany można dać tę sztukę-mięsa z tuszoną fasolą. Odgotować pół kwarty fasoli w wodzie lub buljonie, włożyć łyżkę masła, łyżkę mąki, trochę cukru, octu, zagotować i zalać sztukę-mięsa.

5. Sztuka-mięsa przekładana.

Utuszyć trochę tartego chrzanu w maśle i śmietanie; utarć na tarce kilka ugotowanych kartofli, posolić, wlać trochę topionego masła i rozmieszać z 3-ma rozbitemi mocno jajami. Pokroić mięso ugotowane w buljonie na kawałki, przełożyć każdy utuszonym chrzanem na miedzianym półmisku, przykryć kartoflaną massą, osypać sucharkiem podrumienionym z masłem i zapiec w piecu.

6. Sztuka-mięsa z biszamelem.

Ugotowane mięso wyjąć z buljonu, pokroić w kawałki, ułożyć na półmisku, posolić i zalać biszamelem, zrobionym z podsmażonej w maśle łyżki mąki podgotowanej z półkwartą śmietanki, i rozbitej 4-ma żółtkami.

Po zalaniu, wstawić do pieca, i podać do tej sztuki-mięsa sos rumiany buljonowy z kaparami lub maryno-wanemi grzybkami.

7. Sztuka-mięsa na parze (Bouef a la mode).

Wybić dobrze kawał wołowego mięsa od krzyżówki, posolić i trochę popieprzyć, nakłóć nożem dziury, nało-żyć w nie słoniny, nakryć i postawić na noc. Nazajutrz wrzucić do rądla parę cebul, trochę cytrynowej skórki, parę marchwi, pory, szklankę wina, pół sklanki octu i kwartę wody. Ułożyć na dnie rądla na krzyż żelazo, (najlepiej małe denareczki wstawić do rądla), położyć na nie mięso, nakryć szczelnie, aby się para nieulotniała, i tuszyć na małym ogniu. Skoro mięso będzie miękkie, wyjąć, osypać mąką, i znowu podtuszyć; po czem wyło-żyć na półmisek, pokroić, zebrać z sosu tłustość, prze-cedzić i zalać nim sztukę mięsa.

8. Sztuka-mięsa huzarska.

Spory kawał mięsa z wołowego uda, wybić mocno, posolić, upiec na rożniu lub w piecu, polewając masłem, ponarzynać ukośnie i przełożyć następującym farszem:— Usiekać kilka cebul, wycisnąć z nich sok i znowu prze-siekać, dodać łyżkę masła, trochę pieprzu, parę żółtków, i tyle utartej bułki lub chleba, aby massa była gęsta-wa; zmieszać to wszystko razem, przełożyć pieczeń, wło-żyć ją do rądla, zalać przecedzonym sosem, wytuszonym w czasie jej pieczenia, przykryć i podtuszyć na węglach lub w piecu przez pół godziny.

Dla odmiany, można do farszu włożyć wymoczonego i usiekanego śledzia.

9. Sztuka-mięsa rumiana, przekładana chrzanem.

Opiec kawał mięsa w piecu lub na rożniu, włożyć do rądla różnej krajanej włoszczyzny, kilka plastrów sło-

niny, położyć pieczeń, skropić suto octem, zalać półkwartą buljonu, szklanką wina, wrzucić kilka goździków lub cytrynowej skórki, przykryć i tuszyć na małym ogniu do miękkości; skoro będzie gotowa, ponarzynać, przełożyć usmażonym w maśle tartym chrzanem, ułożyć na półmisku i zalać przecedzonym sosem, zebrawszy z niego tłustość.

Chcąc mieć tę sztukę-mięsa mniej kosztowną, można ją tuszyć bez wina.

Dla odmiany, zamiast chrzanu można ją dać okładaną jarzynami. Ugotować w wodzie zgrabnie pokrajaną marchew, pietruszkę, brukiew i cebulkę niewielką w całku; odcedzić, zalać sosem od sztuki-mięsa, podtuszyć trochę i obłożyć.

10. Sztuka-mięsa rumiana z mocnym sosem.

Zwyczajnym sposobem utuszone mięso od uda, zalać następującym sosem na wydaniu: — Usmażyć łyżkę mąki w maśle, rozprowadzić to sosem od pieczeni, wlać kwaterkę wiśniowego soku, zagotować, nakoniec wlać kieliszek romu lub madery, ogrzać, przecedzić i zalać tem sztukę-mięsa. Oliwki lub kapary podtuszone w tym sosie służą tu za garnitur.

11. Sztuka-mięsa duszona.

Osolić piękny kawał wołowego mięsa, naszpikować szynką lub wędzonym wymoczonym ozorem i słoniną. Włożyć do misy glinianej lub rynki pokrajanej w talerzyki świeżej słoniny, cebulki, marchwi, pietruszki, selery, kilka ziarn angielskiego pieprzu, położyć na to mięso i wlać sporą szklankę wina i trochę octu, lub cytrynowego czy agrestowego soku, jako też szklankę wody. Tuszyć to wszystko na wolnym ogniu, gdy zmięknie, wyjąć mięso, zebrać tłustość z sosu a przed wydaniem włożyć znowu mięso do sosu, podtuszyć; ułożywszy na

półmisku zalać przecedzonym przez sitko sosem; resztę dać w sosjerce.

12. Sztuka-mięsa duszona inaczéj.

Dobry kawał mięsa z tylnego uda wybić mocno i wymyć. Wyłożyć rądel zrazikami słoniny, cebuli, pietruszki, dodać trochę bobkowego liscia, kilka ziarn angielskiego pieprzu, parę goździków, trochę soli, cytrynę pokrajaną w talerzyki i parę kawałków skórki chleba razowego. Położyć na wymienione ingredjencye posolone mięso, zalać je zupełnie piwem lub wodą, nakryć szczelnie i tuszyć na wolnym ogniu. Skoro mięso będzie miękkie, skropić je obficie octem, lub winem, jeszcze podtuszyć, a wykładając na półmisek obłożyć cytryną, zebrać z sosu tłustość, przecedzić i zalać. Dla kruchości mięsa najlepiej postawić je z wieczora w ciepłym piecu, a nazajutrz tuszyć na węglach lub wolnym ogniu.

13. Sztuka-mięsa po Francuzku.

Wziąć kilka funtów mięsa od krzyżówki, wybić mocno, posolić, i trochę opieprzyć. Zwinąć w trąbkę, a potém w papier i piec na rożniu, polewając masłem, uważając aby nie przepiec, gdyby sok znajdujący się w mięsie nie wyszedł. Pokroiwszy wydać do stołu, z garniturem z odsmażonej kartofli, i mocnym buljonowym sosem.

Do tej sztuki-mięsa można, dać chrzan tuszony następnym sposobem: Rozpuścić kawał masła, usmażyć w niém łyżkę mąki i kilka korzonków utartego chrzanu, wlać półkwarty śmietany, dodać kawałek suchego buljonu, trochę cytrynowego soku, parę łyżeczek cukru, i zagotować. Na wydaniu rozbić trzema lub cztérma żółtkami i ogrzać.

14. Sztuka-mięsa z jajecznicą.

Usmażyć z dziesięciu jaj jajecznicę z szynką ugotowaną i pokrajaną w kostki; kawał wołowego miękisza wybić i rozwałkować na duży zraz, posolić, włożyć do środka jajecznicę, mięso z obu stron tak założyć, aby miało kształt podługowatej bułki chleba, i w piec wsadzić obłożywszy plastrami słoniny lub kawałkami masła. Wydając pokroić i zalać mocnym sosem z buljonem.

15. Sztuka-mięsa zapiekana z czerwoném winem.

Wziąć 12 funtów mocno wybitego mięsa, włożyć do rądla z pokrywą szczelnie przypadającą, dodać 4-ry całe cebule, garść drobnej cebulki, trochę marchwi, soli, kilkanaście ziarn pieprzu; na spód i na wierzch położyć kilka talerzyków szynki i słoniny, trochę liści bobkowych, wlać pół kwarty czerwonego wina, kwartę śmietany, nakryć pokrywą i zalepić szpary ciastem, które powinno trochę zaschnąć. Wstawić do pieca gorącego, gdzie kilka godzin powinno się tuszyć, przed wydaniem na stół zebrać tłustość, słoninę wybrać, wlać kwaterkę estragonowego octu, przegotować razem, a wybrawszy na półmisek mięso, zalać sosem przecedzonym przez sito.

16. Sztuka-mięsa po Portugalsku.

Kawał mięsa wołowego od tylnego uda, powiesić w chłodném miejscu; naszpikować gęsto słoniną, osolić, osypać pieprzem i goździkami, a potém grubą mąką, i opiec na roszcie lub rożniu polewając masłem. Skoro się mąka zarumieni, przełożyć mięso do rądla, zalać szklanką octu lub agrestowego soku i kwaterką wody, włożyć parę cebul, trochę kaparów, cytrynowej skórki; tuszyć aż mięso zmięknie i sos się wysadzi. Ugarnirować kotlecikami z kartofli.

17. Pieczeń wołowa po Angielsku.

Wybić mocno pieczeń z wołowego udźca, i na dni kilka namoczyć w occie po połowie z wodą. Wyjąwszy, naszpikować tłustością okrajaną z mięsa, posiekawszy ją z potłuczonemi korzeniami, wkładając nożem do dziur porobionych w mięsie, i tym sposobem przygotowaną pieczeń piec na brytfanie, polewając jej własnym sosem. Podrumienić trochę mąki, wlać buljonu, kaparów, utłuc na mąkę trochę borowików lub truflów, kwaterkę wina, kilka talerzykow cytryny, i mieszać na ogniu; skoro sos od pieczeni niezbyt słony, zebrać tłustość, i zamiast wody użyć do rozprowadzenia wyżej wymienionego sosu, zagotować i zalać pieczeń na wydaniu.

18. Sztuka mięsa z białym sosem.

Wziąć mięsa od tłustej krzyżówki, stosownie do ilości osób; wymyć, włożyć do rądla, postawić na ogień wlawszy tyle wody, aby mięso zajęła. Po odszumowaniu dołożyć jarzyn i włoszczyzny w proporcyą dla smaku, i gotować mięso na miękko pod pokrywą. Przed wydaniem, wziąć cebuli, porów i pietruszki pokrajanej, wsypać do rądla, nalać trzema kwaterkami tłustego buljonu i gotować na miękko dopóty, aż się wysadzi buljon. Wsypać kwaterkę mąki, uważając aby ten sos nie był gęsty, ani rzadki; zasmażywszy mąkę z cebulą i włoszczyzną z dodaniem ćwierć funta masła, rozprowadzić buljonem, mocno wybijając, tak, aby sos był ciągnący się. Postawić na ogień, mieszając ciągle póki się nie zagotuje. Po wygotowaniu, jeśli sos niezbyt gęsty, przetarć przez gęste sito, uważając żeby był białawy, a jeśli nie biały, dolać śmietanki słodkiej przegotowanej. Na garnitur do tego sosu, służą zgrabnie pokrajane jarzynki na miękko ugotowane, jakoto: brukiew, marchew i bu-

raki. Mięso ułożyć na półmisek, osolić, zalać sosem i wydać do stołu.

19. Sztuka-mięsa rumiana z garniturem z tartéj kartofli.

Naszpikować grubą słoniną mięso wołowe od ogonowéj części, tuszyć z masłem na rumiano, dołożyć różnej włoszczyzny, jeszcze tuszyć, a skoro dojdzie zalać własnym sosem przefassowanym przez sito, rozprowadzonym buljonem, i otoczyć następnym garniturem. Ugotować w rozsolonej wodzie obraną kartoflę, przetarć gorącą przez sito, i jeszcze przetartą wytarć łyżką do ostudzenia. Wbić do tej massy trzy lub cztery jaja, i cztery łyżki stołowe mąki, wyrobić mocno, wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, zrobić wałeczki pokroić na serniki, i smażyć na rozpalonem maśle.

20. Sztuka-mięsa kotletowa, wyborna.

Wziąć mięso wołowe jak na kotlety z żebrami, aby zająć polędwicę, wyżyłować i pokroić na części na dłoń długie, na trzy żebra szerokie. Dwie poboczne kości wyjąć, środkową zostawić, aby kształt kotleta formowała, i wybić obuszkiem dla kruchości. Wyłożyć słoniną kamienny rądelek, włożyć krajanej marchwi i różnej włoszczyzny, położyć rzędami kotlety, masło, cytrynę pokrajaną w talerzyki, a skoro się napełni, przykryć pokrywą, oblepić szpary ciastem i wstawić do pieca jak na chleb wypalonego. Po upieczeniu podać na stół w tym samym rądelku.

21. Polędwica tuszona z winem.

Naszpikowaną polędwicę upiec na rożniu do połowy polewając masłem i octem; sos z niej powinien ściekać na brytfanę. Podpalić kilka kawałeczków cukru, wsypać łyżkę mąki, zmieszać z sosem od polędwicy, wlać kwa-

terkę wina, trochę buljonu, zalać tem pokrajaną i ułożoną w rądlu polędwicę, i tuszyć na węglach przewracając.

22. *Polędwica we własnym sosie.*

Pokroić polędwicę na grube kawałki, spłaszczyć je trochę, maczać w sklarowném maśle, ułożyć na pokrywę i smażyć na mocnym ogniu, przewracając kilka razy. Skoro będzie prawie gotowa, zlać masło, podsmażyć w niém łyżkę mąki, zmieszać z kilku łyżkami buljonu, zagotować, i zalać ułożoną na półmisku polędwicę.

23. *Polędwica po Wiedeńsku.*

Oczyścić polędwicę z żył i zbytniej tłustości, włożyć do glinianej misy, zalać octem po połowie z wodą, osypać krajaną marchwią, pietruszką, bobkowym liściem, cebulą, włożyć kilka goździków, trochę pieprzu, soli, niech w tém trzy lub cztery dni poleży. Wyjąwszy z octu, naszpikować słoniną, włożyć na rożen i piec zwolna skrapiając po trochu octem. Z początku trzeba z daleka od ognia trzymać, ku końcowi zarumienić ostrożnie, aby nie wysuszyć. Tłustość ściekać powinna na patelnię, włożyć doń łyżkę mąki, wlać parę łyżek śmietany, rozmieszać i zagotować.

Upieczoną polędwicę zalać tym sosem i ogarnirować kartoflami.

24. *Polędwica pieczona w papierze.*

Sporą polędwicę wyżyłować, naszpikować słoniną, obłożyć kilku w talerzyki pokrajanemi cebulami, i osypać kilku ziarnami angielskiego pieprzu; uwinąć w papier dobrze wysmarowany masłem, obwiązać szpagatem, i piec na rożniu polewając po papierze masłem, podstawiwszy pod spodem patelnię do zbierania ściekającego sosu. Ta sztuka-mięsa najwyborniejsza prosto z rożna, należy więc

tak wymiarkować czas w jej pieczeniu, aby gorąca, wprost z rożna zdjęta, na stół podana być mogła. Na garnitur mogą tu służyć kartofle smażone lub na surowo tuszone w maśle, oraz czerwona kapusta tuszona.

Dla odmiany można tę polędwicę dać przekładaną sardelowém masłem, i zalać wyżej wymienionym sosem, do którego dodać też można kilka talerzyków cytryny, i z nią zagotować.

25. *Polędwica przekładana chrzanem lub sardelowem masłem z kartoflaną massą.*

Wyżyłować polędwicę i posolić. Pokroić parę cebul w talerzyki, parę marchwi, jedną salerę, wrzucić na brytfannę położyć nań polędwicę, osypać kilku ziarnami angielskiego pieprzu i bobkowym liściem, rozpuścić łyżkę masła, zalać niém, i upiec w piecu, przewracając. Skoro będzie gotowa, pokroić, przełożyć usmażonym w maśle tartym chrzanem, i zalać jej własnym sosem, z dodaniem marynowanych rydzów lub borowików. Można też przełożyć massą następującą:— wymoczyć parę śledzi, wybrać kości, utłuc w moździerzu z kawałkiem niesłonego masła i dwóma żółtkami, przetarć przez sito, zmieszać z przefassowaną ugotowaną kartoflą, dobrze wytarć, i tém przełożyć polędwicę; osypać tartym chlebem lub sucharkiem, wstawić do pieca dla zarumienienia, i zalać gorącym sosem na wydaniu.

W niedostatku polędwicy, można tym sposobem urządzać sztukę-mięsa z wołowego uda. Zamiast masła, można użyć w plastry pokrajanej słoniny, i z nią polędwicę lub zwyczajne mięso tuszyć w piecu.

26. *Bifsztyk z polędwicy.*

Na bifsztyk potrzeba wielkiej i tłustej polędwicy, inaczej nie będzie soczysty i kruchy.—Wyżyłować, odjąć łój, zostawując go trochę przy polędwicy, pokroić w poprzek

na kawałki na cal grube, wybić obuszkiem drewnianym, posolić, popieprzyć, skropić oliwą i postawić na parę godzin na zimnie, aby skruszała. Na wydaniu roztopić sporą łyżkę masła, maczać w niém każdy zraz i układać jeden przy drugim na rozpaloną patelnię i prędko przysmażyć, przewracając i uważając aby za pociśnięciem noża, sos krwawy ze środka się dobywał.— Bifsztyk nigdy przesmażony być nie powinien, amatorski po rozkrojeniu powinien być wewnątrz czerwony, lub przynajmniej soczysty, inaczej będzie suchy i łykowaty. Na garnitur służą odsmażone kartofle w tłustości odebranej od polędwicy po połowie z masłem, i chrzan strugany. Zalewa się bifsztyk własnym sosem.

Bifsztyk najdoskonalszy jest upieczony na roszcie.

27. Bifsztyk doskonały sposobem zagranicznym.

Sporą i tłustą polędwicę wyżyłować, pokroić na kawałki półtora cala grube, spłaszczyć nożem po obu stronach i lekko posolić. Rozpalić mocno łyżkę sklarowanego masła na patelni, ułożyć na wrzące bifsztyk i prędko go opiec z obu stron, aby przez zapieczoną plewkę na polędwicy sok z niej nie wyszedł; nareszcie dosmażać na wolniejszym ogniu do woli, tojest: po angielsku na pół surowo, lub zupełnie dopiec.

28. Sztuka-mięsa roladowa z polędwicy.

Wziąć polędwicę dość tłustą, wyżyłować z błon i wybić płasko obuszkiem. Zrobić farsz z cielęciny z dodaniem nieco truflów drobno krojonych, wymieszać trufle z farszem, nasmarować tém mięso i osolić; pokroić szynkę w cieńkie plastry, położyć na farsz, pociągnąć powtórnie tymże farszem, a na farszu ułożyć omlet z sześciu samych żółtków upieczony. Zwinąć do środka w formie rolady, uwinąć w czystą starzyznę, obwiązać szpagatem i włożyć do rądla, położywszy na spód wyżyłowane części,

nieco pokrajanéj słoninki i jarzyny, jakoto: marchwi, cebuli, salerów, pietruszki, nieco korzeni, pieprzu angielskiego i bobkowego liścia; zalać wodą aby mięso objęła zakryć pokrywą, postawić na ogniu i tuszyć, póki mięso nie będzie miękkie i nie nabierze złotawego koloru. Zrobić sos z wyciągniętej z tegoż mięsa essencyi, dołożywszy łyżkę sporą klarowanego masła, zasmażyć w rądelku, wsypać dwie łyżki mąki, zasmażyć dobrze i rozprowadzić tym buljonem, w którym się mięso tuszyło. Zagotowany sos powinien być koloru światło-rumianego, i przecedzony przez gęste sito. Na garnitur tego sosu, dodać amoretki, a do ubrania półmiska, ugotować kartoflę w wodzie z solą, zasmażyć masło, a w niém pietruszkę zieloną i kartoflę, oraz miękko odgotowaną brukiew tressowaną w kulki, i ugarnirować półmisek. Jeśli są marynowane grzybki, służą też na garnitur do tej sztuki-mięsa. Wyjąwszy z płótna pokroić i położyć na półmisek, zalać sosem, obłożyć garniturem i wydać.

29. Strudel wołowy.

Spory kawał wołowego miękisza wybić i rozpłaszczyć na szérokie koło. Posolić, popieprzyć, wyłożyć w talerzyki pokrajaną świeżą słoniną, powlec farszem zrobionym z podsmażanej w maśle cebuli i bułeczki, zwinąć ciasno, obwiązać szpagatem, podlać masłem, lub słoniną i w piec wstawić. Skoro się podrumieni, podlać parą łyżkami buljonu i winem.

30. Rost-beef z polędwicy.

Tłustą polędwicę wyżyłować, posolić, osypać pokrajaną cebulą w talerzyki, bobkowym liściem, cytrynową skórką, niech tak godzin kilka poleży. Opiec ją potém do połowy na rożniu, zdjąć, położyć na misę i oblać buljonem. Skoro ostygnie, pokroić na grube kawałki, a przed wydaniem, maczać w roztopionem maśle, ułożyć na

roszt postawiony na rozpalonych węglach, przewrócić skoro się z jednej strony opiecze, i wydać okładając kartoflami tuszonemi w maśle. Zalać sosem ściekłym z polędwicy, gdy się opiekała na rożniu.

31. Rost-beef inaczéj.

Wziąć 20 funtów tłustego mięsa od krzyżówki z polędwicą i kośćmi, posolić, położyć na brytfannę i piec trzy godziny w gorącym piecu jak na cheb wypalonym, przewracać uważając aby nie przypadło, a rumieniło się. Skoro sos się wysmaży, nakłóć aby mięso sok z siebie wypuściło. Uważać aby się nie przypiekło, zostawując węgle w piecu, a wymiatając tam tylko, gdzie będzie stała brytfanna. Wyjąwszy, okroić całe mięso z wierzchu i ze spodu, położyć kość na półmisku, polędwicę zgrabnie w wielkie zrazy pokrojoną, ułożyć na wierzchu, ogarnirować usmażonemi w całku kartoflami, nastruganym chrzanem, i zalać ściekłym sosem zaprawionym odrobiną mąki, zdjąwszy wprzód tłustość. Resztę sosu podać w osóbnem naczyniu.

32. Sztuka-mięsa zrazowa, Włoska.

Pokroić mięso wołowe na grube zrazy, wybić mocno, osolić, i podtuszyć w łyżce masła z cebulą i różną włoszczyzną. Podsmażyć w maśle trochę tartej bułeczki, dodać trochę pieprzu, kilka utłuczonych goździków, osypać tém zrazy, przykryć drugiemi, wlać trochę wina i buljonu, zacisnąć cytryną, nakryć i tuszyć do miękkości; poczém osypać zlekka mąką, wlać szklankę świéżej śmietany, włożyć trochę drobno usiekanych kaparów, i jeszcze podtuszyć.

33. Sztuka-mięsa zrazowa, z jarzynami.

Wziąć 7 funtów mięsa tłustego od krzyżówki, pokroić na zrazy i trochę wybić. Wziąć trochę bobkowego liścia

i angielskiego pieprzu, pokroić w duże kostki marchwi, pietruszki, kapusty twardej pokrajanej na kilka części, cebuli, brukwi, galarepy i układać w rądlu następnym sposobem: Wlać na spód trochę roztopionego masła, i rząd wyżej wymienionych jarzyn ściśle ułożyć, potém rząd zrazów, i z wierzchu posolić, znowu kłaść jarzyny i tak postępować rzędami aż do wierzchu i zupełnej pełności rądla, usiskając szczélnie. Zalać szklanką tłustego mocnego buljonu, zakryć szczélnie pokrywą, oblepić szpary ciastem, na nie paskiem płótna, aby nic para nie wychodziła, i postawić na płycie, niech się 3 godziny tuszy na wolnym ogniu.

34. Sztuka-mięsa zrazowa, faszerowana.

Kawał mięsa wołowego od krzyża, pokroić na spore zrazy, wybić je, nasiekać tylcem noża i trochę posolić. Usiekać drobno kawałek wołowego mięsa, dodać trochę łoju, utłuc to w możdzierzu, włożyć parę żółtków, jedno całe jaje, trochę utartej bułki, angielskiego i prostego pieprzu, wymieszać mocno, i tym farszem przekładać szczélnie zrazy, póki się nie uformuje duża bryła. Ścisnąć ją mocno, wyłożyć brytfannę słoniną, na nią położyć sztukę mięsa, posmarować rozbitém jajem, osypać chlebem, na wierzch znowu pokryć słoniną lub polać masłem, a podlawszy buljonem wstawić do pieca. Na wydaniu pokroić w płaskie kawałki i zalać przecedzonym sosem.

35. Sztuka-mięsa zrazowa, w garnku pieczona.

Pokroić mięso jak na zrazy; wybić obuszkiem drewnianym i trochę posolić. Wyłożyć garnek w plastry pokrajaną słoniną i rozmaitą włoszczyzną, używając najwięcej marchwi, położyć na to rząd zrazów, kilka talerzyków cytryny i po trochę masła, potém znowu zrazy, i tak przekładać masłem i cytryną, póki wystarczy. Nakoniec zalać szklanką wina osłodzonego cukrem, zalepić

garnek rozczyną chlebową i w piec wsadzić. Dając do stołu obwinąć garnek serwetą.

36. Sztuka-mięsa zrazowa Angielska.

Z mięsa wołowego, cielęciny, lub baraniny zrazy mocno wybić obuszkiem; na spód rądla położyć w listki pokrajanej słoniny, bobkowego liścia, wsypać pieprzu angielskiego i prostego tłuczonego, położyć rząd mięsa, znów słoniny pokrajanej, potem znów mięso wybite, i tak dalej postępować rzędami. Tuszyć przykryte pokrywą, skoro się sos znajdzie, odlać go, zaprawić śmietaną z ugotowanemi grzybami, zagotować i zalać nim zrazy na półmisku.

37. Zrazy Angielskie, doskonałe z cebulowym sosem.

Wybić obuszkiem kawał wołowego miękisza i włożyć do niewielkiego garnka lub rądla; włożyć różnej włoszczyzny, osolić, zalać wodą aby objęła, przykryć i gotować, uważając aby nie przegotować. Sos do tej sztuki mięsa robi się następnie: wziąć kwartę śmietany, sporą łyżkę masła, półkwarty lub więcej cebuli wdłuż krajanej jak makaron; gotować to wszystko w nienakrytym rądelku, póki syrowizna z cebuli i śmietany nie wyjdzie, uważając aby nie przydymić, a gotować na małym ogniu, póki znaczna część tego sosu się nie wysadzi. Fajansowy lub srebrny półmisek otoczyć rantem z ciasta, pokroić gotowe już mięso w szerokie zrazy, podlać sosem, układać rzędami, podlewając ciągle i posypując odrobiną utłuczonego prostego i angielskiego pieprzu, zmieszanego z imbierem. Skoro się półmisek nałoży, zalać sosem, i wstawić do gorącego pieca.

38. Zrazy (à la Nelson), *z polędwicy.*

Z wołowej polędwicy ubić zrazy, posolić trochę i zostawić na parę godzin. Wysmarować grubo dno rądla masłem, posypać usiekanej cebuli i tartego chleba, położyć

rząd zrazów, znowu masła, cebuli i chleba, i tak układać rzędami aż do pełności, uważając aby na wierzchu było dużo masła, a trochę chleba i cebuli. Nakryć pokrywą i tuszyć zwolna, potrząsając rądel aby się nie przysmaliło; można dla lepszego wytuszenia przełożyć zrazy ze spodu na wierzch. Skoro będą miękkie, wyłożyć na półmisek garnirując osmażaną kartoflą.

39. Zrazy (a la Nelson), *inaczéj.*

Zrazowe mięso, a najlepiej polędwicę, wyżyłować mocno; usiekać, wbić 3 jaja, wymieszać i rozesłać okrągło na stolnicy (jak się wykłada ciasto na makaron), na grubość małego palca. Ugotować grzybków suszonych, drobno usiekać, dołożyć pół funta ugotowanej i usiekanej świeżej słoninki, parę usiekanych i podsmażonych w maśle cebul, trochę tartej bułeczki, posolić w miarę, popieprzyć, i dobrze wszystko razem wymieszać. Nałożyć tym farszem usiekane mięso, zwinąć w trąbkę, a podłożywszy masła, tuszyć w rądlu. Wydając pokroić w kawałki, i zalać wytuszonym sosem.

40. Zrazy siekane z chrzanem.

Usiekać mięso wołowe, odjąwszy żyły, wbić parę żółtków, jedno całe jaje, wymieszać, zrobić płaskie okrągłe zraziki, nasmarować je chrzanem podsmażanym z bułką w maśle, ułożyć w rądlu na roztopione masło, posypać mąką, drobno usiekaną upieczoną cebulą, zalać buljonem, i tuszyć zwolna pod pokrywą. Na wydaniu obłożyć usmażoną lub ugotowaną na parze kartoflą i zalać sosem, w którym się zrazy tuszyły.

Dla odmiany można je przekładać utuszoną kwaśną kapustą.

41. Zrazy zawijane z kapustą.

Zwyczajne zrazowe mięso pokrajać na duże płaskie kawałki i wybić tylcem noża. Pokrajać na części parę główek słodkiej kapusty, odgotować do połowy i odcedzić.

Odrzucić kaczany czyli głębie kapusty, usiekać ją drobniutko, dodać trochę drobno usiekanej i podsmażonej w maśle cebuli, jedno całe jajko, wsypać trochę tartego chleba i wymieszać na massę. Nałożyć nią zrazy, zwinąć mocno okręcając nitką, podrumienić na patelni, ułożyć w rądlu, podlać buljonem, wodą, lub winem, przykryć szczelnie i tuszyć.

Na wydaniu można wcisnąć trochę cytryny.

42. Klops Angielski.

Kilka funtów mięsa wołowego wyskrobać nożem tak, aby żadnej żyłki nie było, wytarć w makotrze, dodając 5 żółtków i 4 łyżki stołowe roztopionego masła; włożyć tyle wymoczonej w mleku bułki, aby massa była pulchna, dodać trochę cytrynowej skórki siekanej, kilka utłuczonych ziarnek pieprzu angielskiego i prostego, soli dla smaku, i to wszystko dobrze wymieszać. Włożyć na końcu ubitą piankę z pozostałych od żółtków białek, wymieszać dobrze i robić trochę spłaszczone pulpety, osypywać bułką tartą i spuszczać na buljon, wygotowany z żył i kości i przecedzony. Buljonu tego powinno być tyle tylko, aby objął klopsy; dodać łyżkę masła, cytrynę w plasterki cieńko pokrajaną, trochę cukru, i pod pokrywą tuszyć. Przed wydaniem włożyć łyżkę kaparów, i jeszcze z niemi trochę podtuszyć.

43. Zrazy Fricandeau *faszerowane.*

Kawał mięsa z wołowego uda wyskrobać nożem i oczyścić z żył jak na salcesony, usiekać drobno z dodaniem łoju nerkowego, ociągniętego ze skórki. Wbić parę jaj do tego siekania, włożyć trochę tartej bułki, soli, pieprzu, trochę śmietany lub roztopionego masła, i wszystko razem przesiekać. Z tej massy robić okrągłe, niezbyt grube zrazy, i smażyć w roztopionem maśle, lub zalać je śmietaną i tuszyć.

Z pozostałego mięsa od zrazów można wygotować smak z włoszczyzną, zrobić sos sardelowy i zalać nim podsmażone zrazy.

44. Zrazy zawijane Litewskie.

Kilka funtów mięsa zrazowego z wołowego uda, lub krzyżówki, pokroić na wielkie lecz cienkie zrazy, wybić mocno, osolić, popieprzyć i zostawić na kwadrans. Podsmażyć w maśle parę usiekanych cebul, zmieszać to z utłuczonym sucharkiem lub chlebem, wbić jaje jedno lub więcej, stosownie do ilości farszu, wymieszać, nakładać tem zrazy i zawijać mocno obwiązując nitką aby się nie rozkręcały. Roztopić pół funta lub więcej nerkowego łoju lub słoniny, odrzucić skwarki, włożyć zrazy, i tuszyć pod pokrywą na wolnym ogniu, lub węglach; skoro się podrumienią, wlać trochę buljonu, wrzucić kawał masła, a jeżeli sos zanadto się wysadzi, znowu podlać buljonem.

45. Zrazy z pieca, ze śmietaną.

Pokroić mięso na grube zrazy, wybić obuszkiem drewnianym, i utuszyć w maśle posypawszy mąką. Ułożyć zrazy na półmisek, zmieszać szklankę śmietany z takąż ilością buljonu i kwaterką tartego chleba, wymieszać, zalać zrazy i wstawić do pieca.

46. Kotlety bite z wołowego mięsa.

Pokroić mięso kotletowe tak, aby każdy kawałek był przy kostce; wyżyłować, wybić, posolić i popieprzyć. Ukaczać każdy kotlet w mące, a usmażywszy na wrzącej tłustości na rumiano, włożyć do rądelka, wlać kwaterkę wina, pół kwarty buljonu i tuszyć do miękkości, włożywszy pod koniec tuszenia w talerzyki pokrajaną cytrynę. Wydając na stół, zalać sosem i obłożyć cebulką; zagotować ją w wodzie, obrać z łuski, włożyć do pół kwarty buljonu z dodaniem łyżki masła i cukru i tuszyć do miękkości.

47. Sztuka-mięsa z wołowego ozora.

Tłusty ozor ugotować na pół w wodzie, ściągnąć skórę, włożyć do rądla z dodaniem włoszczyzny, kilku goździków, trochę pieprzu, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Wziąć kilka kawałków cukru, zalać wodą aby objęła, i smażyć; skoro się zarumieni i rozpuści, włożyć łyżkę masła, tyleż mąki, podsmażyć na wolnym ogniu, rozprowadzić to smakiem od ozora, dolać pół szklanki octu, lub wina, kawałek cynamonu, przecedzić, dodać wymytych drobnych rodzének, razem dobrze zagotować, włożyć do tego pokrajany ukośnie ozor, i razem trochę podgotować. Tę sztukę-mięsa można dawać przekładaną bitemi cielęcemi kotletami. — Zamiast cukru można do sosu użyć miodu.

48. Sztuka-mięsa w kartoflach.

Wziąć 3 funty mostku wołowego lub baraniego, i ugotować z włoszczyzną na miękko. Obrać z łuski wielkie kartofle, zerznąć z wierzchu, wydrążyć tak, aby ścianki były dość cienkie, posolić, wytarć płótnem z wilgoci, i usmażyć na miękko w tłustości do zarumienienia. Rozpuścić łyżkę masła, usmażyć w niej parę usiekanych cebul, włożyć łyżkę mąki, pół kwarty śmietany, zagotować mocno mieszając, wystudzić, wbić kilka żółtków, i nalać tej massy na spód do kartofli, na wierzch włożyć w małe kawałki pokrajane mięso, zalać znowu tą massą, osypać sucharkiem lub serem, ułożyć na pokrywę wysmarowaną masłem, i wstawić do pieca na kwadrans. Na wydaniu zalać rumianym sosem z buljonu z kaparami, lub cytryną.

49. F l a k i.

Oczyszczone wołowe flaki, gotować w całku przez kilka godzin, wyjąć z wody, oczyścić, wyskrobać i po-

kroić na podłużne kawałeczki jak makaron. Włożyć kawał tłustego wołowego mięsa do garnka, najlepiej od ogona; rozmaitej włoszczyzny, pokrajane flaki, zalać wodą, posolić i gotować do miękkości; podsmażyć trochę mąki w łyżce masła, zaprawić tém flaki na pół godziny przed wydaniem, wsypać trochę angielskiego pieprzu w ziarnach, trochę tartego majranu, zmieszać i przegotować.

Obalanka do flaków. Nastawić trochę wody, posolić, włożyć łyżkę masła, a skoro się zagotuje, wsypać drobnych greczanych krupek jak na gęstą kaszkę i ugotować ją do połowy. Wsypać trochę majeranu, angielskiego pieprzu, zielonej pietruszki wymieszać i nakładać wolno tą kaszą kiszki (zamoczone w gorącej wodzie aby kasza prędzej się napchnęła i jednostajnie się rozeszła). Związać kiszkę, wygładzić równo i ugotować w gorącej wodzie — potém wyjąć, pokroić ukośnie i obłożyć flaki.

Pulpety do flaków. Ugotować pół funta wołowego łoju; skoro ostygnie utarć na tarce, wsypać tartej czerstwej bułki, wbić parę jaj, wsypać szczyptę muszkatowego kwiatu lub zielonej pietruszki i wytarć na massę.— Zrobić gałeczkę i spuścić do gotującej się wody dla próby; jeżeli za miękka dodać bułki, jeżeli za twarda wlać trochę buljonu do massy, po czém robić gałki ugotować, i obłożyć flaki.

Dla elegancyj, podawać flaki na półmisku otoczonym rantem z francuzkiego ciasta.

50. Kołduny.

Pokroić drobno cztery funty tłustego wołowego mięsa od krzyżówki, włożyć funt drobno pokrojonego wołowego łoju lub szpiku, posolić, popieprzyć, wsypać garść suchego startego na proszek majranu, wlać ugotowanego smaku z kilku pokrajanych cebul, i wymieszać mocno na massę.

Zrobić ciasto z kilku jaj, mąki i trochy wody, robić wałeczki, krajać na kawałki, wywałkować każdy na osóbny krążek, nakładać farszu i zawijać. Skoro wszystkie będą gotowe, spuścić do gotującej się wody; jak na wierzch wypłyną, odcedzić i wyłożyć na półmisek.

51. Kołdunki z gotowanego mięsa.

Gotowane mięso pokroić i drobno usiekać. Podsmażyć parę upieczonych i usiekanych cebul w sporej łyżce masła, zmieszać z mięsem, podtuszyć i ostudzić. Posolić mięso, włożyć szczyptę pieprzu, trochę suchego startego na proszek majranu, jedno jaje i wymieszać na massę. Zrobić ciasto jak na kołduny z surowego mięsa, wkładać w nie po trochu tego farszu, zawijać i spuścić do wrzącej wody. Po ugotowaniu i odcedzeniu, zalać rumianem masłem z sucharkiem na półmisku. Można te kołdunki smażyć na tłustości lub maśle, i podawać do niebielonych buraczków.

Dla odmiany można włożyć do farszu usiekanego śledzia.

Można jeszcze inaczej podawać te kołdunki.—Wysmarować rądel masłem, położyć rząd surowych kołdunków, posypać parmezanem, skropić masłem i tak układać warstwami do końca; zalać na wierzch rumianym buljonowym sosem jak do kotletów i wstawić do pieca aby się zapiekło.

52. Bigos z pozostałego gotowanego mięsa.

Kawał sztuki-mięsa obrać z tłustości i pokroić w kostki. Podrumienić łyżkę mąki w maśle, rozprowadzić buljonem lub gotowaną wodą i zagotować; włożyć kilka pokrajanych w talerzyki kwaśnych ogórków lub winnych jabłek i znowu zagotować; jeżeli sos za rzadki, wsypać trochę tartej bułki lub chleba, włożyć mięso, ogrzać mocno i wydać.

Jeżeli sos zbyt kwaśny, można go trochę podpalić cukrem.

53. Potrawa z mozgów z cytrynowym sosem.

Podsmażyć łyżkę mąki w maśle, rozkroić po połowie obraną cebulę, zalać buljonem i ugotować; przecedzić przez sito do masła i wlać trochę cytrynowego soku i drobno usiekanej skórki z samego wierzchu. Ugotować mozgi w rozsolonej wodzie, oczyścić z plew, pokroić w kawałki, a umoczywszy w jaju i sucharku, podsmażyć. Na wydaniu oblać zagotowanym sosem.

54. Potrawa z mozgów z rumianym sosem.

Wymyte mozgi ugotować w rozsolonej wodzie, odcedzić, oczyścić z plewy, pokrajać w kawałki, umoczyć w jaja, osypać sucharkiem, usmażyć w maśle, i zalać następnym sosem: — Szklankę dobrego buljonu zarumienić podpalonym cukrem; podsmażyć łyżkę mąki w maśle, zmieszać, zagotować i zalać mozgi. Można do sosu włożyć trochę piklów lub kaparów.

b) CIELĘCINA.

Rozmaite z niéj potrawy.

WSTĘP.

Wszelka cielęcina, mająca służyć do rosołów lub potrawek, powinna się ociągnąć czyli obielić następnym sposobem: porąbać ją w kawałki, wrzucić do wrzącej wody, zagotować, a skoro szum się znajdzie wyjąć i przemyć w zimnej wodzie.

1. Pieczeń cielęca, pospolita.

Białą i tłustą pieczeń cielęcą wybić mocno, wymyć i trochę wymoczyć. Oblać octem, osolić, za godzinę włożyć na rożen i piec na wielkim ogniu polewając masłem. Chcąc ją piec w piecu, należy nalać trochę wody lub buljonu do brytfanny, położyć krzyż z łuczywy brzozowej, a na nim pieczeń, aby nie przypadła do naczynia. Trzeba ją często przewracać i polewać topionem masłem, aby była soczysta i krucha. Na wydaniu osypać sucharkiem i zalać jej własnym sosem. Pieczoną na rożniu zalewa się masłem; jeżeli spora, potrzebuje półtory godziny czasu do upieczenia.

2. Pieczeń cielęca szpikowana.

Dobrą i tłustą pieczeń wymoczyć w słodkiem mleku przez parę godzin, wyjąć, włożyć na kilka minut do wrzącej wody, wycisnąć, osolić, naszpikować słoniną, włożyć na rożen, i piec polewając masłem. W czasie pieczenia podstawić patelnię, aby sos na nią ściekał. Skoro będzie gotowa i rumiana, zdjąć z rożna, osypać sucharkiem i zalać sosem.

Dobrze jest przy dopiekaniu pieczeni posypywać jeszcze na rożniu sucharkiem, skropić masłem, i zdjętą zalać sosem.

3. Pieczeń cielęca z biszamelem.

Wymoczyć pieczeń w mleku lub wodzie przez parę godzin, wycisnąć, osolić, włożyć na rożen i piec polewając masłem; skoro zacznie się dopiekać, polać biszamelem, opiec go, i tak powtórzyć kilka razy, po czem zdjąć ostrożnie z rożna, podlać sosem mocnym z buljonu i masła, lub ściekłym z niej, gdy się piekła, i wydać.

Żeby biszamel nie opadł, lepiej po upieczeniu na rożniu zdjąć pieczeń, przełożyć ją na brytfannę, i na niej polewać biszamelem i opiekać w piecu.

Biszamel tak się robi: rozpuścić pół funta masła,

zmieszać z dwiema łyżkami mąki, podsmażyć, rozprowadzić kwartą śmietanki, zagotować mieszając ciągle, ostudzić, zabić pięciu żółtkami, wymieszać i oblewać pieczeń.

4. Pieczeń cielęca po amatorsku.

Pieczeń z dobrego i odkarmionego cielęcia, osolić z wieczora, oszyć w serwetę czystą lub inne płótno i zakopać do ziemi dobrej ogrodowej, w jamie na dwa łokcie głębokiej i zasypać. Nazajutrz z rana po dwunastu godzinach leżenia wydobyć, i nie obmywać wyjąwszy z zawinięcia. Przygotować sera wiejskiego białego, niezbyt świeżego i tłustego, utarć go na tarce w ilości odpowiedniej potrzebie, dodać parę łyżek śmietany, oraz w znacznej ilości trybulki, kopru i zielonej pietruszki, i zrobić z tego gęstą zupełnie massę. Pieczeń cielęcą dużym nożem rozkroić ukośnie na trzy ogromne zrazy aż do kości, i massą przygotowaną podług opisania wysmarować gęsto jej wnętrzności; sztyftami brzozowemi pozatykać brzegi porźniętej pieczeni, żeby się przy obracaniu na rożniu nie rozpadały, i całą pieczeń słoniną naszpikować. Gdy już będzie na rożniu, polewać ją masłem i sosem, ktory z niej ściekać będzie; a na wydaniu wydobyć brzozowe sztyfty i bułką lub chlebem tartym osypać.

5. Sztuka-mięsa z cielęciny z makaronem włoskim.

Pokroić cielęcą pieczeń na duże zrazy, posolić, trochę popieprzyć, i ułożyć na blachę wysmarowaną masłem. Odgotować pół funta włoskiego makaronu, odcedzić, zmieszać z łyżką roztopionego masła, trochę tartego sera, parą jaj, wymieszać to, nałożyć na zrazy, i na kwadrans przed wydaniem wstawić do gorącego pieca. Po upieczeniu ułożyć na półmisek i zalać mocnym buljonowym sosem z cytryną.

Dla odmiany można włożyć do makaronu trochę drobno pokrajanej ugotowanej szynki.

6. Sztuka–mięsa cielęca z kawiorowym sosem.

Naszpikować słoniną cielęcą pieczeń, włożyć na dno rądla kilka plastrów słoniny i włoszczyzny, położyć na to pieczeń, zalać półkwartą buljonu i kwaterką wina, wsypać trochę bobkowego liścia, goździków, pieprzu, cytrynowej skórki, i tuszyć przewracając do miękkości. Skoro będzie mięso gotowe, pokroić i zalać następnym sosem:— Przecedzić sos od cielęciny, zebrać tłustość, włożyć trzy łyżki niesłonego kawioru, kawałek buljonu, pół łyżki masła, tyleż soku cytrynowego i zagotować. Ogarnirować odsmażonemi kartoflami.

7. Kotlety cielęce bite.

Wybrać i odrzucić żyły i plewy z cielęcych żeber, wykroić każdą kostkę z mięsem osobno, wybić trochę uformować zgrabnie kotlety i posolić. Rozpalić niesłone masło na patelni, maczać kotlety w rozbite jaja, osypać sucharkiem, spuszczać na masło, i smażyć uważnie, aby były pulchne i żółtawe. Można je dawać zalane masłem, do sałaty, lub z sosem buljonowym, ogarnirowane różnemi piklami lub odgotowanemi i pokrajanemi w kostkę amoretkami.

8. Kotlety siekane z sosem.

Wykroić z żeber cielęcych mięso, wyżyłować, usiekać drobno, posolić, popieprzyć, rozbić mocno 2 całe jaja, zmieszać z mięsem, dodać trochę w mléku umoczonej bułki, lub utłuczonego sucharka, kawałek niesłonego masła, wymieszać wszystko i usiekać. Robić z tego farszu kotlety, powkładać kostki, umaczać w rozbitych jajach, osypać sucharkiem, i smażyć w maśle na rumiano. Zamiast sucharka, można użyć do farszu parę dużych ugotowanych kartofli.

Na sos: podrumienić trochę cukru i masła, podsmażyć w nim łyżkę mąki, rozprowadzić wygotowanym z kostek

kotletowych lub innym buljonem, wlać parę łyżek octu, zagotowac i zalać tem kotlety.

Dla odmiany, można włożyć pokrajaną w talerzyki cytrynę, marynowane grzybki lub kapary, zagotować sos z niemi i zalać.

9. Kotlety siekane w foremkach.

Wysmarować masłem patelnię, osypać ją zieloną usiekaną pietruszką i cytrynową skórką, ułożyć na niej siekane kotlety, i trochę z obu stron podsmażyć. Porobić skrzyneczki z papieru, odsmażyć je w maśle, włożyć do każdej po kotlecie, i zalać następnym sosem: — Podsmażyć trochę usiekanej cebuli i szynki w łyżce masła, wsypać łyżkę mąki, rozprowadzić kwartą słodkiej śmietanki, i gotować mieszając; skoro zgęstnieje, zalać tym sosem kotlety, posypać serem holenderskim lub parmezanem, i wstawić na pół godziny do pieca.

10. Kotlety bite okładane mozgami.

Wyżej wskazanym sposobem bite kotlety podsmażyć z obu stron w maśle, obłożyć ociągniętym i ugotowanym cielęcym mozgiem, osypać bułką, skropić masłem i opiec na blasie w piecu. Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niém trochę usiekanej cebuli i zielonej pietruszki, przetarć mózg surowy przez sito, włożyć do masła i mieszać na węglach aż zgęstnieje; nakoniec rozbić parę żółtków, jedno jaje całe, oblać tą massą ułożone na półmisku kotlety, osypać sucharkiem i opiec na wydaniu.

11. Kotlety cielęce ze śmietaną i sardelami.

Usmażywszy kotlety wyżej wskazanym sposobem, włożyć do masła w którém się smażyły łyżkę mąki, podsmażyć, wlać kilka łyżek buljonu, parę łyżek śmietany, łyżkę octu, w kostkę pokrajanych sardeli, albo śledzia, zagotować mocno i zalać niém kotlety.

12. Kotlety z ryżem w rancie.

Wysmarować masłem półmisek otoczony rantem, osypać sucharkiem i układać usmażone siekane kotlety, przekładając je ugotowanym na sypko w buljonie z masłem i ryżem. Pokropić masłem, wsadzić na pół godziny do pieca, i wydać z rumianym lub białym sosem z cytryną. Sos powinien być osobno podany w sosjerce.

13. Kotlety cielęce z chrzanem.

Usmażyć wyżej wskazanym sposobem cielęce kotlety, przełożyć na półmisku metalowym massą złożoną z utuszonego w maśle chrzanu z cebulą pieczoną i tartą bułką. Zalać to śmietaną, przykryć i wstawić do pieca. Na wydaniu polać suchym buljonem rozpuszczonym i cytryną.

14. Kotlety cielęce po Angielsku.

Wyżyłowane i wybite kotlety, posolić i popieprzyć z obu stron, położyć na roszcie na dużym ogniu na 5 minut, uważając, aby sok nie ściekał. Wysmarować masłem duży blat miedziany pobielany, ułożyć na nim kotlety jeden przy drugim, rozmieszać dwie łyżki mąki z trzema jajami, rozbić to dwóma szklankami mleka, wsypać trochę soli i muszkatowej gałki, i zalać tem na ułożone kotlety. Pokryć miedzianą pokrywą, postawić na żarze, i nałożyć nim na wierzch pokrywy, utrzymując go tak, aby nie gasł. Należy często zaglądać pod pokrywę, aby kotlety nie przeschły lub się niepodpaliły. Podawać do stołu na tymże blacie nie przekładając.

15. Wiedeńskie sznycle z cielęciny na roszcie.

Pokroić w poprzek zrazy z cielęcej pieczeni, maczać w rozbite jaja z mąką, lub osypać sucharkiem i maczać w rozbite jaja, położyć na roszcie i piec na żarze. Skoro się podpieką na obie strony, obłożyć talerzykami cytryny i dawać gorące na stół.

W niedostatku rosztu można te sznycle usmażyć na patelni podlewając roztopionem niesłonem masłem.

16. Mostek cielęcy nadziewany na pieczyste.

Spore i tłuste mostki cielęce posolić i nadziać następującym farszem: Utłuc kilka sucharków, zmieszać je z łyżką masła, włożyć trochę usiekanej zielonej pietruszki lub kopru; wymieszać to wszystko na pulchną massę, jeżeli zasypka dołożyć masła, w przeciwnym razie dosypać sucharka, nadziać tem mostek pod zwierzchnią skórą, i upiec jak każde pieczyste z masłem. Można z mostka zgrabnie wyjąć kostki i bez nich nadziać.

17. Mostki cielęce z rodzenkami.

Pokrojone mostki cielęce ociągnąć, posolić, nastawić we wrzącej wodzie, szumować i gotować z włoszczyzną na miękko. Podsmażyć trochę tartej bułki w maśle, zmieszać z przecedzoną przez sito cielęcą polewką, zagotować, włożyć trochę przebranych i wypłókanych drobnych rodzenek, kilka talerzyków cytryny, łyżkę miałkiego cukru, kwaterkę francuzkiego wina, włożyć w to cielęcinę i razem podgotować.

Ta sama potrawka może się robić z cielęcej łopatki.

18. Erykas z mostków lub łopatek cielęcych.

Wziąć parę mostków, wybrać z nich kostki, namoczyć w zimnej wodzie, aby zbielały, i zagotować; wyszumować, wybrać do zimnej wody, oczyścić, pokroić na cząstki, włożyć do rądełka, posolić i gotować na miękko z włoszczyzną. Wziąć łyżkę masła, trochę mąki, zmieszać, podsmażyć, rozprowadzić smakiem od mostku, zagotować, przecedzić, włożyć trochę zielonej pietruszki, rozbić z czterma żółtkami, ogrzać mieszając i zalać tem mostek na półmisku. Można tu dołożyć parę łyżek śmietany.

19. Mostki cielęce z ryżem.

Ociągnąć mostki wiadomym sposobem, posolić i ugotować na miękko z włoszczyznami i angielskim pieprzem. Pół funta ryżu oparzyć wrzątkiem, zalać buljonem, w którym się mostek gotował, włożyć łyżkę masła i tuszyć do gęstości; nakoniec wsypać trochę tłuczonego muszkatowego kwiatu, wymieszać, ułożyć na półmisku mostki przekładając je odgotowanym ryżem, i oblać zarumienionem masłem z sucharkiem.

20. Mostki z soją i korniszonami.

Wybrać z mostków kości, ociągnąć i ugotować z włoszczyznami; wyjąć, wycisnąć, ostudzić, pokroić w kawałki i ułożyć na pokrywę. Rozpuścić łyżkę masła, włożyć łyżeczkę cukru, kwaterkę białego wina, kawałek suchego buljonu, zalać tém mostki i zagotować. Wymoczyć kwaterkę korniszonów, aby nie były zbyt kwaśne, zmieszać je z sosem od mostków, wlać parę łyżek soi, zagotować i zalać ułożone mostki na półmisku.

21. Mostek cielęcy z grochem.

Oczyszczony i pokrajany mostek podrumienić na prędce w maśle. Wyjąć, podrumienić w tém maśle pół łyżki mąki, wlać 2 szklanki buljonu lub wody, włożyć trochę zielonej pietruszki i kopru, szczyptę soli, włożyć nazad podsmażoną cielęcinę, wsypać kwartę młodego grochu i gotować do miękkości i do wysadzenia. Wyjąwszy włoszczyznę podać na stół.

22. Potrawka z mostka osmażonego, z rumianym sosem.

Połamać żebra przy mostku, wypłókać, ociągnąć i osolić. Wlać do rądla kwaterkę wina, trochę octu, buljonu z mięsa wołowego, włożyć parę naszpikowanych goździkami cebul, kilka talerzyków cytryny, trochę bobkowego

liścia, włożyć w to pokrajany w kawałki mostek, i gotować do miękkości. Zarumienić łyżkę masła, podsmażyć w niem trochę posiekanej upieczonej cebuli, wyjąć mostek, umoczyć w rozbitych jajach, osypać bułką i podsmażyć z obu stron w tem maśle. Wysadzić smak mocno, przecedzić i oblać mostek na wydaniu.

23. *Potrawka z mostka, inaczéj.*

Ociągnięty mostek nastawić z rozmaitą włoszczyzną i wodą, i gotować do miękkości. Pokroić w kawałki, usmażyć wyżej wskazanym sposobem i zalać następnym sosem: Podrumienić trochę mąki w maśle, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, podpalić cukrem, włożyć rodzének, zagotować, dodać trochę cytryny lub agrestowego soku i zalać tém mostek.

24. *Potrawka z cielęciny z żółtym sosem i agrestem.*

Ociągnąć mostek, osolić i ugotować z włoszczyzną. Przecedzić trochę smaku, włożyć masła, wsypać marynowanego agrestu; skoro się ugotuje rozbić mąką i kilku żółtkami i zalać mostek.

Zamiast agrestu, można włożyć parę łyżek śmietany i kilka talerzyków cytryny, lecz nie kłaść żółtków, a sos będzie biały i kwaśny.

25. *Potrawka z łopatki cielęcéj lub mostku, z rakami i kalafiorami.*

Pokroić cielęcinę w kawałki, ociągnąć, osolić, włożyć kawałek masła, i gotować z włoszczyzną do miękkości, z dodaniem cytrynowej skórki i zielonej pietruszki. Wyjąć cielęcinę, sos przecedzić, wrzucić doń ugotowane rakowe szyjki, kalafiory, pokrajane w kawałki szparagi, zaprawić łyżką rakowego masła podsmażonego z mąką, zagotować i zalać tém mięso.

26. Potrawka z pieczonéj cielęciny z kwaśnemi ogórkami.

Parę łyżek tartej bułki podrumienić w maśle, zmieszać z kilku obranemi, w talerzyki pokrajanemi kwaśnemi ogórkami i drobno usiekaną cebulką, dodać trochę masła, podsmażyć, rozprowadzić buljonem, włożyć pokrajaną pozostałą pieczeń i mocno zagotować.

Zamiast ogórków, można wziąć trochę wina, kilka talerzyków cytryny, łyżkę kaparów, a potrawka będzie z odmiennym sosem.

27. Potrawka z pozostałéj pieczeni, z sardelami lub śledźmi.

Podrumienić łyżkę mąki w maśle, podsmażyć w tem trochę usiekanej cebuli i pietruszki, włożyć trochę cytrynowej skórki i kilkanaście wymytych i usiekanych sardeli; rozprowadzić to półkwartą buljonu lub wrzącej wody, przydać kilka ziarn angielskiego pieprzu, parę bobkowych liści, kieliszek dobrego octu, i zagotować. Włożyć pokrajaną pieczeń i razem z nią podtuszyć przed wydaniem.

Zamiast sardeli, można użyć dobrze wymoczonego śledzia.

28. File filets z cielęciny.

Pokroić w poprzek cielęcą pieczeń na małe zraziki, wybić i ułożyć jak kotleciki na wysmarowaną masłem brytfannę lub pokrywę posypując na masło usiekanemi piklami lub truflami i postawić na wolnym ogniu, aby upiec, ale nie podrumienić bo file powinny być białe.

Można je robić z indyka albo kury, lub zająca, i nieposywać ani piklami ani truflami.

Farsz do file: Robi się z ptastwa lub cielęciny czy zająca. Pokrajać i usiekać drobno którekolwiek z mięs wymienionych, utłuc na miazgę w moździerzu i przefasować przez sito. Posolić, włożyć 3 lub 4 surowe

jajka pół funta masła, wsypać szczyptę muszkatowej gałki, trochę angielskiego pieprzu, rozprowadzić kwaśną śmietaną mocno wymieszać i włożyć do formy wysmarowanej masłem. Wlać do rądla trochę wody i wstawić formę i gotować jak pezy na parze parę godzin.

Wyłożyć na półmisek, otoczyć filets i zalać buljonowym sosem, z koparami lub truflami a resztę podać w sorjerce.

29. Zraziki cielęce faszerowane.

Usiekać drobno spory kawał cielęciny, dodać trzecią część łoju, pszenną bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą, szczyptę utłuczonego muszkatowego kwiatu i tyleż pieprzu. Zmieszać to wszystko w jedną massę, wbić dwa jaja, trochę usiekanego zielonego szczypiorku i porobić okrągłe płaskie zraziki. Wysmarować masłem pokrywę, ułożyć zrazy, pokropić cytrynowym sokiem, i przed wydaniem smażyć. Skoro zbieleją, przewrócić na drugą stronę, podlać trochę buljonu, i wysadzić.

Zamiast szczypiorku, można użyć trochę podsmażonej cebuli.

30. Zraziki cielęce z łazankami.

Pokroić na cienkie zrazy cielęcinę, ułożyć na roztopione masło, posypać usiekaną cebulą i tartym chlebem i tuszyć na wolnym ogniu. Zrobić łazanki zwyczajne, odgotować, przelać zimną wodą, zmieszać z roztopionem masłem, dodać trochę usiekanej zielonej pietruszki i muszkatowej gałki. Wysmarować rądel masłem, wysypać sucharkiem, położyć rząd łazanków, rząd zraziков, i tak postępować aż do końca; nakoniec zalać śmietaną i wstawić do pieca. Na wydaniu wywrócić jak babkę na półmisek, i zalać bladorumiannym sosem buljonowym z kaparami.

31. Fricandeau z cielęciny.

Pokroić w poprzek cielęcinę na zrazy, wybić, posolić, trochę popieprzyć, maczać w mąkę i smażyć na rozpalo-

nem maśle. Skoro się jedna strona zarumieni przewrócić na drugą, podsmażyć i zalać na wydaniu następującym sosem. Podsmażyć drobno usiekaną cebulę w łyżce masła, dodać łyżkę stołową mąki, jeszcze podsmażyć, rozprowadzić szklanką wody, włożyć kawałeczek buljonu, trochę cytrynowego soku, mocno zagotować i zalać gorącym zraziki.

32. Zraziki cielęce, angielskie.

Pokroić mięso na zrazy, i mocno wybić. Usiekać drobno cebulę, wycisnąć z niej gorycz, podsmażyć na maśle, wytarć tem rądel i osypać sucharkiem. Ułożyć rząd zrazów, rząd cebuli podsmażonej w maśle, posypać sucharkiem, i znowu to samo powtórzyć aż się wszystko ułoży. Tuszyć na wolnym ogniu lub na węglach pod pokrywą, a przed wydaniem, wlać kilka łyżek buljonu, i z nim jeszcze podtuszyć. Ostatni rząd z wierzchu powinien być z masła.

33. Zrazy cielęce z cytrynowym sokiem.

Pokroić w poprzek na zrazy cielęcinę, wybić dobrze, posolić; rozpuścić kawałek masła, wlać do rądla, ułożyć w nim zrazy, posupać drobno krajaną cebulą, marchwią, pietruszką, i tuszyć do rumianości. Wyjąć zrazy z rądla, włożyć do sosu łyżkę masła, trochę mąki, zarumienić mocno, wycisnąć sok z cytryny, przecedzić przez sito, i jeszcze raz zagotować.

34. Potrawka z główek cielęcych smażonych.

Oczyszczone główki cielęce rozciąć na połowę, wyjąć mozgi, wymoczyć, główki ugotować w rozsolonej wodzie z pieprzem, bobkowym liściem i włoszczyzną, a smak od nich przecedzić. Podsmażyć trochę usiekanej cebuli w łyżce masła, skoro trochę ostygnie, zmieszać z trzema rozbitemi jajami, szczyptą angielskiego i prostego pieprzu; pokroić główki na zraziki, maczać w tej massie, osypać

sucharkiem, ułożyć na wysmarowaną masłem patelnię lub blachę i zarumienić w piecu. Na wydaniu zalać następnym sosem: Podsmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, włożyć trochę cukru, wlać pół kwarty smaku od główki, kawałeczek suchego buljonu, ugotować dobrze na wolnym ogniu, nakoniec włożyć w kostki pokrajaną cytrynę odjąwszy pestki, jeszcze zagotować i zalać tem główkę.

Można do tego użyć i nóżki, wyjąwszy z nich kostki po ugotowaniu.

Mózg ociągnięty pokroić, zmieszać z 2-ma żółtkami i całem jajem, posolić, popieprzyć, zmieszać z tartą bułeczką, nałożyć tym farszem czeropki, z których się wydobyły przed ugotowaniem, skropić masłem, opiec i ułożyć na potrawkę na wydaniu.

35. *Potrawka z główki i nóg cielęcych, inaczéj.*

Główkę i nóżki wymoczyć, i gotować do miękkości w zasolonej wodzie z włoszczyzną. Ostudzić, wyjąć oczy, oddzielić szczęki, zdjąć białą skórkę z podniebienia i ozora, wyłamać i odrzucić zęby, rozczepić głowę, mózg posolić i popieprzyć, a z nóżek wyjąć kopytka. Roztopić łyżkę masła, podrumienić w niem trochę mąki i drobno usiekaną cebulę, rozprowadzić buljonem, dodać trochę angielskiego i prostego pieprzu, włożyć głowę i nóżki, razem przegotować i wysadzić; poczem wyłożyć zgrabnie na półmisek i zalać tym sosem.

Dla odmiany można zalać główkę białym sosem ze śmietaną i w kostki pokrajaną cytryną, lub po jej ugotowaniu oblać rumianem masłem z sucharkiem.

36. *Nóżki cielęce smażone w cieście.*

Odgotować nóżki w zasolonej wodzie, i wzdłuż przez połowę między kopytkami przekroić. Rozbić kilka żółtków z trochą mąki i wody, aby ciasto było rzadkie jak na naleśniki, włożyć pianę z białków, maczać w tem nóżki i smażyć w roztopionem maśle.

37. Wątróbka cielęca tuszona.

Ociągniętą ze skórki wątróbkę wypłókać i pokroić w kawałki. Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niém parę usiekanych cebul, włożyć wątróbkę, kilka goździków, trochę pieprzu, soli, włoszczyzny i tuszyć na wolnym ogniu pod pokrywą. Zaglądać często do rądla i probować widelcem, aby nie przesmażyć. Na wydaniu wsypać trochę pszennej mąki, wlać pół szklanki wina i tyleż buljonu, zagotować, wyjąć wątróbkę na półmisek i zalać przecedzonym sesem.

Uwaga: Chcąc mieć większą i bielszą wątróbkę; należy ją przed smażeniem wymoczyć w słodkiém mleku.

Aby nie przesmażyć, a ztąd nie wysuszyć, trzeba kłóć widelcem; skoro krew się nie pokazuje, znak, że jest gotowa.

Solić nie na początku, lecz przy końcu smażenia, inaczej będzie twarda.

38. Wątróbka cielęca smażona.

Ociągniętą ze skórki wątróbkę, pokroić w kawałki, ukaczać w mące, i smażyć na obie strony w roztopioném maśle, soląc na samém wydaniu.

39. Wątróbka cielęca szpikowana, pieczona w całku.

Ociągniętą ze skórki wątróbkę naszpikować gęsto słoniną, włożyć do rądla, wlać trochę buljonu, podgotować, dolać kwaterkę rumianego masła, i tuszyć przewracając często i oblewając sosem, aby się nie przypaliła.

40. Wątróbka cielęca faszerowana.

Ociągniętą ze skórki, i do połowy odgotowaną wątróbkę ostudzić i drobno usiekać. Wlać do niej trochę roztopionego masła, w mleku umoczonej bułki, parę łyżek śmietany, trzy żółtka, trochę soli i wymieszać. Nadziać tym farszem cielęcą siatkę i upiec na maśle.

Można tym farszem nadziewać kiszki wołowe kiełbaśne, odsmażyć i okładać jarzyny.

41. Potrawka z krezek cielęcych.

Krezki w zimnej wodzie wypłókać, ociągnąć wrzątkiem, wyrznąć gruczoły, wycisnąć i odgotować w rozsolonej wodzie. Rozbić 4 żółtka, trochę octu, parę łyżek śmietany, trochę cytrynowej skórki, pół łyżki kartoflanej mąki, wybić mocno, dolać wrzącej od krezek polewki, kawałek masła, i mieszając zagotować. Włożyć osobno ugotowane rodzenki, zmieszać i zalać tym sosem drobno pokrajane krezki.

42. Cielęce płuca, czyli lekkie.

Ugotowane w buljonie lub wodzie lekkie usiekać drobno. Usmażyć w łyżce masła trochę usiekanej cebulki; zmieszać z łyżką mąki, dodać usiekanej cytrynowej skórki, podsmażyć, rozprowadzić to półkwartą buljonu, wlać parę łyżek dobrego octu, pół łyżki miałkiego cukru, włożyć do tego sosu usiekane lekkie, i dobrze podgotować.

e) BARANINA.

1. Sztuka-mięsa z baraniny, na sposób sarniny.

Sporą baranią pieczeń zamarynować na dni kilka w zagotowanym occie z korzeniami; wyjąć, wycisnąć, naszpikować słoniną, i tuszyć na wolnym ogniu z dodaniem pokrajanej cebuli, słoniny, trochę jałowcowych jagód, różnej włoszczyzny i szklanki buljonu lub wina. Na wydaniu zalać sosem mocnym buljonowym zmieszanym z przecedzonym od pieczeni, z dodaniem cytryny, kaparów, lub oliwków.

2. *Sztuka-mięsa z baraniny, ze śmietanowym sosem.*

Baranią pieczeń oczyścić najstaranniej z tłustości, plew i żyłek tak, aby same mięso czyste zostało. Wybić mocno, naszpikować słoniną i piec na rożniu lub w piecu podlewając śmietaną. Po upieczeniu wydać z tymże sosem.

3. *Sztuka-mięsa z baraniny z małą cebulką, czyli szalotką.*

Wybitą, wypłókaną i wyciśniętą baranią pieczeń, natarć solą i podtuszyć do połowy w rądlu, z włoszczyzną i korzeniami, zalawszy octem po połowie z wodą. Wyjąć, osypać tartą bułką lub mąką, rozpuścić kawałek masła, włożyć pieczeń i zarumienić w niém do miękkości, dolewając smaku w którym się uprzednio tuszyła, z dodaniem łyżki stołowej podpalonego cukru. Wydać obłożoną szalotką, którą obrawszy z łuski, należy utuszyć w maśle lub tłustości, z dodaniem pary łyżek buljonu.

4. *Barania pieczeń pospolita.*

Sporą baranią pieczeń wybić mocno, aby się skruszyła, wymoczyć, wypłókać, naszpikować szalotkami lub czosnkiem, osolić, podlać buljonem lub wodą, i piec na brytfanie zwolna, podlewając własnym jej sosem. Na wydaniu zebrać z sosu tłustość.

Tę pieczeń można dawać z sosem cebulowym.

5. *Sztuka-mięsa z baranich mostków, zapiekana.*

Ociągnięty, pokrajany i ugotowany z włoszczyzną mostek, trochę osolić. Roztopić łyżkę masła, podsmażyć w niém kilka usiekanych cebul, łyżkę mąki, rozprowadzić to smakiem od baraniny, zagotować, zaprawić pięciu rozbitemi żółtkami, mocno ogrzać, zalać tém ułożoną na półmisku baraninę i zapiec.

Chcąc dać tę potrawę wystawniej, należy otoczyć półmisek rancikiem z francuzkiego ciasta.

6. Kotlety baranie po francuzku.

Wyżyłowane i wybite baranie kotlety podrumienić w rądlu z masłem na obie strony, zalać buljonem tak, aby objęło, wsypać trochę soli, kilka ziarn pieprzu, wiązkę włoszczyzny, ząbek czosnku, przykryć i gotować na wolnym ogniu. — Tymczasem wydrążyć młode rzepki w kulki, zrobić sos z masła podpalonego z mąką, rozrobić to buljonem lub wodą, włożyć wiązkę włoszczyzny, posolić, włożyć parę kawałeczków cukru, kawałeczek słoniny, zalać tem rzepkę i gotować do miękkości. Wyjąć nakoniec włoszczyznę, włożyć kotlety, zagotować razem, zebrać tłustość i wyłożyć na półmisek, umieszczając sos z rzepką na środku, a kotlety naokoło półmiska w kształcie wianka.

7. Kotlety baranie bite, okładane szalotką.

Wyżyłować i pokroić kotlety, wybić obuszkiem każdy z osóbna, posolić, trochę popieprzyć, skropić oliwą i postawić na parę godzin. Przed wydaniem maczać w mąkę i smażyć na roztopionem maśle. Sos do nich tak się robi:—Wziąć kwaterkę szalotki, oczyścić i tuszyć w maśle pod pokrywą, na wolnym ogniu. Rozpuścić kawałek buljonu, włożyć łyżkę stołową miałkiego cukru, parę łyżek octu, zagotować i zalać tem obłożone szalotką kotlety na półmisku.

8. Kotlety baranie siekane z kartoflaną kaszką.

Z części kotletowej lub baraniej łopatki, wyjąć mięso, odrzucić żyły, usiekać, włożyć parę żółtków, kawałek masła, trochę utłuczonego sucharka, posolić to, i wymieszać na pulchną massę; porobić kształtne kotlety, popieprzyć i tak na godzinę zostawić. Maczać w rozbite

jaja, osypać sucharkiem, i smażyć w sklarowanym maśle; przełożyć każdy kartoflaną kaszką, ułożyć zgrabnie na półmisku i zalać buljonowym sosem.

Dla odmiany; można zamiast kartofli użyć ryżu ugotowanego z masłem na gęsto, do przekładania.

9. Mostki z kminowym sosem.

Ociągnąć i ugotować na miękko mostki z włoszczyzną i solą. Rozpuścić łyżkę masła, podrumienić w niém łyżkę mąki mieszając; skoro ściemnieje, włożyć parę łyżeczek kminu, łyżkę cukru, rozrobić to smakiem, w którym się mostek gotował, wlać parę łyżek mocnego octu, i zagotować; skoro będzie sos zawisisty, pokroić mostki, i oblać.

10. Piław turecki.

Tłustą baraninę (najlepiej od mostka) ugotować w wodzie z rozmaitą włoszczyzną i kawałkiem suchego buljonu. Zrobić rant na około półmiska z gęstego ciasta, posmarować jajami i upiec. Zgotować w mléku gęstą ryżową kaszę, ostudzić, rozbić cztérma żółtkami z ćwierć funtem masła, posolić, dodać utłuczonej muszkatowéj gałki i wymieszać. Położyć część tej kaszy na spód półmiska, na nią pokrojoną baraninę, podlać wyżej wymienionym przecedzonym buljonem, zakryć na wierzch ryżem, osypać utłuczonym sucharkiem, i w piec wstawić do zarumienienia.

11. Mostki baranie z ryżem, inaczéj.

Ociągnąć i ugotować mostki z włoszczyzną i solą na miękko. Przepłókać funt ryżu, scedzić, włożyć do rądelka zalać smakiem od mostków, włożyć sporą łyżkę masła, szczyptę muszkatowego utłuczonego kwiatu, posolić, przykryć i wstawić do pieca na godzinę. Skoro się utuszy, przekładać nim pokrajane mostki na półmisku, ogła-

dzić ryż z wierzchu, i zalać rumianem masłem z sucharkiem.

12. Potrawka z baraniny, z winnym sosem.

Porąbać na kawałki, ociągnąć, wymyć czysto i ugotować baraninę na miękko w wodzie, z dodaniem trochę soli, parę cebul, bobkowego liścia i angielskiego pieprzu. Rozpuścić kawałek masła, podsmażyć w niem łyżkę mąki, rozprowadzić smakiem od baraniny, wlać trochę cytrynowego soku, włożyć baraninę, podgotować, a nakoniec wlać szklankę wina, i trochę cukru; na wydaniu zaprawić żółtkami i ogrzać.

13. Maciek z wątroby baraniéj.

Ugotować z różną włoszczyzną lekkie z wątrobą baranią, odcedzić i drobno usiekać; dodać 4 lub 5 jaj, trochę tartej bułki, soli, pieprzu angielskiego i prostego, pokrajanego baraniego łoju niepełną kwaterkę i trochę masła podsmażonego z cebulą. Wysłać rądel zlekka masłem wysmarowany, baranią błoną (nazwaną czepcem), włożyć doń wymieszaną massę, i wstawić na godzinę do niezbyt gorącego pieca. Wydać jak babkę w całku.

Dla odmiany, można tłustość baranią przetopić, wziąć jej kwaterkę a zamiast cebuli z masłem, włożyć garść drobnych rodzének.

14. Maciek z baraniéj lub cielęcéj wątroby inaczéj.

Wątróbkę baranią lub cielęcą i lekkie, odgotować na miękko. Usiekać drobno, wsypać kubek sucharków tłuczonych, kubek cienkich gryczanych przecieranych krupek, łyżkę śmietany, dwie łyżki mleka, pół kubka roztopionej tłustości, pieprzu prostego i angielskiego, soli i 5 jaj wprzód mocno rozbitych. Wymieszać wszystko razem, wysmarować rądel tłustością, wyłożyć czepcem lub naleśnikami, włożyć farsz, przykryć zwierzchu na-

leśnikiem i wstawić do pieca na dobrą godzinę; do tego daje się osobno sos rumiany słodko-kwaskowaty.

15. Maciek z baranią tłustością, naleśnikowy.

Przyrządzić ciasto trochę gęstsze niż na naleśniki, i włożyć półtory kwaterki drobno pokrajanego baraniego łoju. Wysmarować rądel masłem, wysypać bułką, wlać wymieszane ciasto do rądla, wstawić do pieca.

16. Dołma turecka.

Usiekać mięso baranie; dołożyć (jeżeli nie tłuste) łoju lub masła, włożyć do tego ociągniętego ryżu, trochę soli, pieprzu i wymieszać. Słodką kapustę obrać z liści wierzchnich, i same liscie dobrze ociągnąć we wrzątku. Nałożyć do tych liści farszu, zwijać w kształcie pierożków, ułożyć w rądlu, zalać śmietaną i kilku łyżkami buljonu lub wody, i tuszyć pod pokrywą. Na dogotowaniu włożyć kawałek masła roztopionego i rozbitego z mąką.

d) WIEPRZOWINA.

1. Sztuka-mięsa ze świniny.

Wziąć szynkę tylną, zdjąć skórkę i zamarynować na dwie lub na trzy pory, następnym sposobem:—wlać kwaterkę dobrego octu, tyleż oliwy, szklankę wina i rozmaitych korzeni, cebuli, estragonu, nieco soli. Gdy się w tem szynka umarynuje, wyjąć, włożyć na rożen i przed dobrym ogniem upiec, polewając tym smakiem w którym szynka mokła; nie należy wszakże przepiec, aby była tylko wpół gotowa; potém złożyć na brytfannę, polać resztą smaku, zakryć papierem i piec w piecu. Zrobić

do tego sos mocny buljonowy z winem. Garnitur daje się do upodobania; służą do tego grube grzanki odsmażone z bułki.

2. *Sztaka-mięsa z młodego wieprza.*

Wziąć niewielką szyneczkę świeżą, mającą na pół cala słoniny, i włożyć na parę dni do glinianego naczynia; zalać octem zagotowanym z goździkami, bobkowym liściem, angielskim pieprzem, łyżeczką saletry i trochę soli. Wyjąć z octu, ugotować w wodzie na miękko, a skoro będzie gotowa, zdjąć skórkę, posypać obficie na słoninkę tłuczonym cukrem i cynamonem, wstawić do pieca na brytfannie, aby się cukier mocno zarumienił, i dawać na sztukę-mięsa, obłożywszy ugotowanym włoskim makaronem, jarmużem, szczawikiem lub szpinakiem.

3. *Sztuka-mięsa wieprzowa szpikowana.*

Świeżą szynkę wybić mocno, wymoczyć w zimnej wodzie, zdjąć skórę, naszpikować gęsto słoniną i osolić. Pokroić w plastry słoninę, cebuię dodać trochę pietruszki, bobkowego liścia, pieprzu i kilka goździków, posypać tém brytfannę, położyć na wierzch wieprzowinę, na niej kilka kawałków masła, i piec polewając jej własnym sosem. Rozpuścić kawałek buljonu, zdjąć tłustość z sosu od pieczeni, zmieszać z buljonem, włożyć trochę kaparów, zagotować, i zalać ułożoną na półmisku sztukę-mięsa. Za garnitur służy podtuszona szalotka w tłustości zebranej z sosu, lub marynowane borowiki, rydze lub pieczarki zagotowane w sosie, na wydaniu.

Można dla mocy dodać trochę wina, albo i soi.

4. *Sztuka-mięsa z wieprza lub dzika ze śliwkowym sosem.*

Wziąć niewielką świeżą szynkę, wybić, zdjąć skórę i wymoczyć w zimnej wodzie; zalać ją w rądlu kwaterką wina, takąż ilością octu i półkwartą wody, wsypać trochę soli, różnych korzeni, jałowcowych jagód, i tuszyć często obracając. Ugotować na miękko pół funta suszonych śliwek, przetarć przez sito, zmieszać z podsmażoną w maśle tartą bułeczką, włożyć trochę cukru i cynamonu, i zagotować; dodać trochę sosu od pieczeni, i zagotowanym zalać pokrajaną wieprzowinę.

Zamiast śliwek można użyć kwaterkę wiśniowego soku.

5. *Schab wieprzowy, z powidłowym sosem.*

Porąbać schab w kawałki, odgotować w zasolonej wodzie, ostudzić trochę, osypać grubo tartą bułeczką, i opiec na blasie wysmarowanej masłem na rumiano. Sporą łyżkę wiśniowych lub śliwkowych powideł rozprowadzić buljonem lub wodą, włożyć parę kawałeczków cukru, trochę cynamonu, goździków i cytrynowej skórki, parę łyżek wina, lub agrestowego soku, zagotować i zalać schab obrumieniony.

6. *Udziec wieprzowy, lub dzika marynowany.*

Zdjąwszy skórkę z wieprzowego uda, natarć solą, i namoczyć na tydzień w occie przegotowanym z korzeniami i cebulą. Wyjąć z octu, wycisnąć, naszpikować goździkami i cynamonem, i upiec na bryfannie podlewajac z początku wodą, potém własnym sosem. Na godzinę przed wydaniem osypać grubo tartym razowym chlebem, drobno pokrajaną cytrynową skórką, i rumienić nie polewając już więcej.

Sos jagodowy uchodzi do tej pieczeni.

7. Kotlety wieprzowe na sztukę-mięsa.

Część schabową czyli kotletową moczyć pół godziny w zimnej wodzie, i pokroić tak, aby przy każdej kostce było mięso. Wybić obuszkiem, posolić i trochę popieprzyć, usmażyć w sporéj łyżce masła, trochę usiekanej cebuli, ostudzić, wbić cztery jaja, zmieszać, maczać w tém kotlety, osypać sucharkiem, ułożyć na wysmarowaną masłem brytfannę lub blachę, i wstawić do pieca. Wziąć łyżkę masła, podrumienić z mąką, rozprowadzić buljonem, zagotować w tém półkwarty utartego chrzanu i zalać kotlety.

Zamiast chrzanu można użyć korniszonów, z niemi sos podgotować i zalać.

Obrana z łuski i podtuszona w mocnym buljonie cebulka z łyżką cukru i kawałkiem masła, skoro będzie miękka, posłuży na garnitur do kotletów.

Musztardowy sos, zrobiony z łyżki musztardy, łyżki cukru, tyleż masła i kwaterki octu, oraz szklanki mocnego buljonu, dobry także do tych kotletów.

Zamiast wyżej wymienionych sosów, można usmażone kotlety zalać wiśniowym sokiem; lecz w takim razie nie trzeba maczać kotletów w cebuli, tylko w jajku z sucharkiem.

8. Kotlety wieprzowe na roszcie, z cebulowym sosem.

Wyżyłowane kotlety wybić mocno, posolić, opieprzyć i polać oliwą na obie strony. Osypać suto sucharkiem, położyć kotlety na roszt i smażyć pół godziny raz tylko przewracając na drugą stronę. Upiec w popiele 12 cebul, obrać z łuski, przetarć przez durszlak, dolać trochę gorącego buljonu, kawałek masła (jeżeli nie słone, wsypać trochę soli) szczyptę pieprzu, gotować kwadrans, po

czém podlać tym zawiesistym sosem kotlety tak, aby były suche na wierzchu.

Dla odmiany można na wydaniu dodać do sosu łyżkę musztardy.

9. Kiełbasy na piwie na śniadanie.

Swieże kiełbasy włożyć do rądla, zalać lekkiém piwem aby objęło, włożyć kawałek masła, kawałek suchego buljonu, parę cebul, i gotować dopóty aż się sos wysadzi, uważając aby nie przypalić.

Na dogotowaniu można dodać kilka talerzyków cytryny, i wsypać garść mąki przed wysadzeniem sosu.

10. Wereszczaka.

Świnie schabki porąbać na kawałki, posolić i podrumienić na patelni na świeżej słonince. Wlać tyle burakowego rosołu, aby było kwaskowato, włożyć angielskiego pieprzu i dobrze zagotować. Nakoniec wsypać podsitkowego tartego chleba, uważając aby sos nie był zbyt gęsty, wymieszać i podsmażyć.

Można tęż werzszczakę gotować z wołowém mięsem.

11. Szynka solona gotowana na sztukę-mięsa.

Wypłókać, a jeżeli długo leżała w soli, wymoczyć szynkę przez parę godzin i gotować do miękkości, probując często widelcem. Na wydaniu zdjąć skórkę, pokroić i podać ze sztuką-mięsa białą wołową, na jednym półmisku. Ogarnirować ugotowaną w buljonie kartoflą.

Można tęż szynkę podawać na jednym półmisku z rumianą sztuką mięsa, i zalać rumianym sosem.

12. Szynka wędzona gotowana.

Namoczyć na noc szynkę w zimnej wodzie, obmyć wrzącą, ocierając otrębiami do czysta, i jeszcze w wodzie zimnej przepłókać. Zawiązać w serwetę, włożyć do zi-

mnej wody, i gotować z początku na wielkim, potém dogotować, probując widelcem, na małym ogniu.

Jeżeli ma się użyć na zimno, trzeba ją zostawić w wodzie, w której się gotowała, aż ostygnie.

13. Szynka pieczona.

Namoczyć szynkę na noc, wymyć we wrzącej wodzie, wycierając otrębiami, opłókać, wytarć, położyć na rozwałkowane ciasto chlebowe, nakryć drugiém, oblepić szczelnie, podsypać mąką i piec w wypalonym jak na chleb piecu, przez parę godzin. Oczyścić z chleba, zdarć skórkę póki ciepła, osypać utłuczonym cukrem i cynamonem, i wstawić do pieca aby się cukier zarumienił. Szynka urządzona tym sposobem, będzie soczysta, krucha i smaczna.

14. Szynka Westfalska.

Wybrać piękną szynkę, wytarć ją dobrze saletrą z cukrem, po równej części, i niech tak poleży. Nazajutrz zagotować kwartę mocnego piwa, lub porteru wrzucić doń funt soli kuchennej, funt soli morskiej, pół funta cukru, trochę pieprzu i goździków, (wszystko to powinno być grubo utłuczone). Skoro się mocno zagotuje, zalać wrzątkiem szynkę niech leży w tym sosie dwa tygodnie, lecz trzeba wycierać ją tym gęstym sosem, i obracać po trzy razy na dzień, potém dymić przez dwa tygodnie i wywiesić na wiatr dla osuszenia.

15. Prosię pieczone, nadziewane.

Oczyszczone prosię wytarć mocno solą z wierzchu i we środku, nadziać, zaszyć, włożyć na rożen i piec z początku na wolnym ogniu, smarując często świeżą słoniną; skoro się podrumieni, podłożyć większy ogień i obracać prędko, nie przestając nacierać.

Można piec prosię na brytfannie; podłożyć krzyż z łuczywy, ułożyć prosię z podkurczonemi nogami i piec smarując z początku olejem lub oliwą, potém słoniną przez godzinę.

Dobrze też posmarować parę razy prosię mocno rozsoloną wódką a będzie skórka krucha.

Farsz tak się robi: Ugotować i usiekać prosięcą wątróbkę, kiedy za mało, dodać trochę cielęcéj, przetarć przez sito, wlać parę łyżek roztopionego masła, wbić 4 surowe żółtka, dwa całe jaja, wymieszać, wsypać trochę drobnych czarnych rodzének, cukru tyle aby słodko było, dodać kwaterkę utartej bułki, wymieszać mocno, i nadziać tém prosię.

Jeżeliby massa była zbyt gęsta, wlać trochę masła i wyrobić do pulchności.

Można prosię nadziać ugotowanym i zmieszanym z masłem i jedném jajem, makaronem włoskim lub łazankami, i dodać muszkatowego kwiatu dla odoru.

e) ŻWIERZYNA.

1. Sztuka-mięsa z dzika.

Kawał mięsa od kotletów lub mięsistszej części dzika, zamarynować na dni kilka w przegotowanym occie z korzeniami. Włożyć do rądla, osypać włoszczyzną i korzeniami, zalać buljonem i tuszyć: skoro się wysadzi, zalać szklanką wina, i jeszcze podtuszyć do miękkości. Skoro będzie gotowa, pokroić, zalać sosem zrobionym ze szklanki przecedzonego sosu w którym się tuszyła, i takiejże ilości wiśniowego soku. Na pół godziny przed wydaniem, osypać sztukę-mięsa miałko utartym chlebem,

łyżeczką cukru i cynamonu, i wstawić do pieca, aby się zarumieniła.

2. *Głowa dzika.*

Wymoczyć głowę dzika przez kilka godzin, zalać wrzątkiem, oczyścić, wyjąć ozor, zawiązać w serwetę i gotować w wodzie z octem, solą, korzeniami, cebulą i kilku ząbkami czosnku. Skoro się ugotuje, dawać na ciepło do chrzanu, lub z jakim jagodowym sosem. Na święcone głowa dzika daje się na zimno; ugotowaną wskazanym tu sposobem trzeba ostudzić, ubrać majonezą, zieloną pietruszką, cytryną, lub farbowanem sadłem, a będzie smaczna i ozdobna.

3. *Sztuka-mięsa z sarny lub łosia.*

Zagotować pół garnca octu z różnemi korzeniami, ostudzić i zamarynować w tem na kilka godzin wybitą i naszpikowaną słoniną, sarnią lub łosią pieczeń. Wydobytą z octu wycisnąć i opiec na rożnie do połowy. Zdjąwszy włożyć do rądla wyłożonego słoniną, dodać parę cebul, cytrynę pokrajaną w talerzyki, trochę goździków, pietruszki, marchwi, kawałeczek buljonu, szklankę czerwonego wina, kwaterkę octu, trochę wody, i tuszyć aż się wysadzi. Wydać zalawszy przecedzonym sosem, do którego można dodać trochę trufli lub soi.

Dla odmiany, można tę sztukę-mięsa dawać z czerwoną kapustą, sporządzoną następnym sposobem: Rozpuścić łyżkę masła, włożyć uszatkowaną nożem osoloną i wyciśniętą kapustę, parę kawałeczków cukru, kilka goździków, rozpuszczonego suchego buljonu, nakryć i tuszyć mieszając, aby nie przypadła do rądla; skoro zmięknie wlać szklankę wina, jak się wysadzi obłożyć sztukę-mięsa.

4. *Zając na pieczyste z rożna.*

Oczyścić, wymoczyć ze krwi, wymyć i wyżyłować z plew zająca, naszpikować, posolić i piec na rożniu po-

lewając masłem. Na wydaniu osypać sucharkiem i zalać masłem.

5. *Zając pieczony ze śmietaną.*

Naszpikować oczyszczonego i wyżyłowanego zająca, posolić, położyć na brytfannę i piec obłożywszy kilku kawałkami masła; skoro się do połowy upiecze, polewać śmietaną kwaśną i z nią dopiec, pokroić i zalać sosem. Można obłożyć cytryną pokrajaną w talerzyki na dopieczeniu przed zalaniem sosem.

ROZDZIAŁ SZÓSTY.

O PRZYRZĄDZENIU WSZELKIEGO PTASTWA DOMOWEGO I DZIKIEGO, TAK DO GOTOWANIA, JAKO I PIECZENIA.

O biciu onegoż i dalszych potrzebnych przygotowaniach.

Wszelkie ptastwo domowe, powinno być rznięte kilku dniami, a przynajmniej na noc przed użyciem; jeżeli stare dobrze jest zakopać na dni parę do ziemi, aby skruszało.

Kurom przerzyna się gardło aż do kręgów szyi; *gęsi* zaś i *kaczki* rzną się głęboko na karku tuż przy głowie, gdzie po oskubaniu, można miękkie namacać miejsce.

Kury przeznaczone do gotowania, kładną się zaraz po zarznięciu do zimnej wody na godzinę, wyjmują się potem, otrząsają trzymając za nogi, i kładną do wrzącej wody, z której zaraz się wyjmują dla próby, czy pióra dają się snadnie wyrywać; jeżeli nie, kładną się znowu na kilka chwil do wrzątku dopóki pióra z łatwo-

ścią odchodzić nie będą. *Kurczęta* zaś nie parzą się mocno, ale zanurzają się w wodzie niezbyt gorącej. *Gołębie* można podobnież parzyć.

Ptastwo przeznaczone na pieczyste skubie się zaraz po zarznięciu, gdy jeszcze jest ciepłe, bez pomocy wody, dając pilną uwagę, aby skóry nie pozadzierać.

Po osmaleniu (przy czem wystrzegać się trzeba, aby skóra od zbytecznego płomienia nie poczerniała), kładzie się ptastwo na papier lub słomę, wyciera skórką od słoniny, a potém ocierają się drobne piórka i inne nieczystości czystą chustą.

Gęsi i *kaczki* myją się po osmaleniu wrzącą wodą i otrębiami, a z nóg odziera się twarda skóra.

Patroszenie kur czyni się następującym sposobem: naprzód wyjmują się oczy, spodnia część dzioba zupełnie się odrzyna, a górna oczyszcza porządnie. Potém kładzie się kura na grzbiet; z prawej strony tuż przy piersi, przerzyna się trochę gardło w poprzek, wyjmuje się gardziel i wolę ostrożnie, aby skóry nie rozedrzeć. Jeżeli ma się piec, odrzynają się nogi w stawach: jeżeli zaś ma się gotować, przecinają się ścięgna ze stawami kolankowemi, obcinają się pazury i zatykają się nogi. Potem odcina się wierzch tylnego otworu, a ztamtąd rozrzyna się brzuch trochę wzdłuż, wyjmują się wnętrzności, oddziela się z największą ostrożnością żółć od wątroby, aby się nie przedarła, wyrzyna się z pępka twardość, a sam pępek rozcina się w poprzek i wewnętrzna zdejmuje się błona.

Po wymyciu czystém kury zimną wodą, przystąpić należy do dalszego przygotowania. Wciska się jedną ręką kość piersiowa, a tymczasem drugą wybiera się ze środka, zachylają się dobrze uda, aby się pierś w górę wzniosła, a w poprzek ud, zatyka się drewniany szpikulec. Drugi szpikulec przetyka się w dole, przy jednym boku nacięcia, tak jednak, aby się nie wyrwał; zasuwa

się nad zachylonemi lub wpół odciętemi nogami, a potém przez drugi brzeg nacięcia. Potém trzeci szpikulec przetyka się z lewej strony przez głowę na grzbiecie leżącej kury, okręca się szyja, a szpikulec zasadza się z prawej strony nizko przez szyję, aby wierzchnia strona głowy ku piersi i zewnątrz przypadła. Nakoniec za prawe skrzydło zakłada się pępek, a za lewe wątróbka, i zakręca się w górę na grzbiet.

Co się tycze gołębi, którym zamiast rznięcia, odkręca się główka, tym przy patroszeniu wyjmuje się tylko ostrożnie wola, a szyja, jeśliby zbyt długą była, przycina się. Zawsze jednak nogi odcinają się w stawach kolan. Po wypatroszeniu, które się odbywa jak z kurami, pępek i wątróbka zakładają podobnież za skrzydła, lecz po obu bokach nacięcia, robią się nożem małe otwory, w które zakładają się w tył wygięte nóżki.

Gęsi i *kaczki,* gdy po wymyciu zupełnie zastygną, patroszą się podobnież jak kury; tłuszcz zaś, który się w gęsi znajduje na spodzie, wyjmuje się, jako i ten, który wnętrzności otacza. Kiszki wyciskają się, rozrzynają, czyszczą się jak najstaranniej wodą, i solą się. Potém, szyja i skrzydła odcinają się krótko; skrzydła jeszcze raz przecinają się, a szyja (z której wyjmuje się wola), kraje się na kawałki do upodobania, nogi odrzynają się w stawach i pazury przy nich będące, potém okręcają się oczyszczonemi kiszkami. Nareszcie, umywają się jak najczyściej, a po krótkiém moczeniu, wyjmują się z wody; nogi związują się szpagatem.

Skrzydła nogi, wątróbka i pępek, który się raz przecina, zowią się *podrobiami* gęsiemi lub kaczemi. Kiszki od kaczek nie używają się.

Indykowi lub *indyczce* gdy krew iść przestanie, jeszcze ciepłym wyciska się kość piersiowa. Aby zaś skóra nie pękła, wyciska się z obu stron piersi naprzemian, a chustą okręcona, przy patroszeniu, wyjmuje się do

reszty. Póki jeszcze ciepłe, wyrywają się im pióra, osmalają i otrębiami lub mąką wycierają; skóra szyi ociska się w dół, szyja przycina się jeszcze cokolwiek, nogi odrzynają się, a kadłub patroszy się, postrzegając, aby skóra na woli, która nader mocno przylega, czysto wybraną była.

Po wymoczeniu, wymyciu i natarciu solą, oczyszczone pępek i wątróbka zakładają się za skrzydła, uda po obu stronach ociskają się w dół, aby się piersi w górę podniosły, i przetykają szpikulcem.

Aby piersi były wypukłe, wypełniają się we środku kilku bułeczkami, jako też i wola, (jeżeli się do niej nie użyje farszu), i mocno się związuje.

Wydając na stół indyka piersi krają się wzdłuż, a u gęsi i kaczki w poprzek.

a) PTASTWO DOMOWE.

1. Indyk pieczony, nadziewany.

Oskubać oczyścić indyka i powiesić na dni kilka w chłodném miejscu, aby skruszał; posolić, nadziać wolę, a chcąc i we środku, i upiec na rożniu lub brytfanie polewając masłem.

Nadziewanie tak się robi: ugotować i pokroić drodno wątróbkę, posolić, zmieszać ją z wymoczoną w mléku i wyciśniętą bułką lub sucharkiem, dodać 3 żółtka, 2 całe jaja, łyżkę masła, trochę drobnych rodzének, angielskiego pieprzu i cukru, zmieszać to w jedną massę, i tém nadziewać indyka.

Drugi sposób nadziewania: roztarć mocno łyżkę masła z sucharkiem, wbić 4 jaja mieszając ciągle, rozprowadzić mlékiem do pulchności massy, wsypać cukru, drobnych rodzének, i nadziać indyka.

2. *Młode indyki z biszamelem.*

Oskubać i oprawić młode indyki, i zostawić tak na parę dni na zimnie, aby skruszały; naszpikować, posolić trochę, obwiązać papierem i piec na rożniu polewając masłem, skoro będą prawie gotowe, odjąć papier i polewać biszamelem, a gdy nabierze złotawego koloru, zdjąć ostróżnie z rożna, aby nie opadł.

Biszamel tak się urządza: rozpuścić kawałek masła, wsypać łyżkę mąki, rozmieszać, rozprowadzić półkwartą świeżego mleka lub śmietanki, i zagotować to mocno, mieszając nakoniec wbić trzy żółtka i używać do polewania indyków, kur, cielęcej pieczeni, a nawet różnej drobnej zwierzyny.

3. *Indyk lub kapłon z ryżem, po francuzku.*

Po zwyczajném oprawieniu indyka, wypłókać w kilku wodach, włożyć go do rądla, którego spód powinien być wyłożony słoniną, na wierzch też przykryć słoniną, włożyć rozmaitej pokrajanej włoszczyzny, prócz salerów (bo te niedobry smak nadają), najwięcej marchwi, nieco pieprzu angielskiego, bobkowego liścia, i tak pod pokrywą tuszyć na wolnym ogniu, poruszając często, aby się nie przypaliło.—W osobnym rądlu gotować ryż naprzód w wodzie, a gdy w połowie będzie ugotowany, odlać ją, włożyć kawał masła i tuszyć. Gdy indyk będzie już gotowy, miękki, rozebrać go, na spód ułożyć skrzydła; udka i grzbiet, a na wierzch same piersi, zrobić rant na półmisku z ryżu, posypać trochę tartej muszkatowej gałki i zalać sosem od indyka, z którego uprzednio powinna być tłustość zebrana.

4. *Potrawka z indyka, kury lub prosięcia, z białym sosem.*

Oczyszczonego indyka pokroić w kawałki, posolić, i nastawić zalawszy wodą, z dodaniem rozmaitej włoszczy-

zny, angielskiego pieprzu i odrobiny muszkatowego kwiatu. Skoro indyk będzie miękki, rozpuścić łyżkę masła, zmieszać z dwiema łyżkami mąki, rozrobić przecedzonym smakiem od indyka, i mieszając zagotować; rozbić parę żółtków z łyżeczką kawianą wody, wycisnąć cytrynę, zmieszać z sosem, ogrzać lecz nie zagotować, i zalać tém indyka.

Jeżeli niema cytryny, można użyć parę łyżek dobrej kwaśnej śmietany.

5. *File* (Filets) *z indyka.*

Wyjąć piersi z indyka, wybrać plewki i usiekać drobno. Wziąć łyżkę świeżego masła, parę białków, trochę muszkatowego kwiatu, zmieszać to z usiekaném mięsem i utłuc w moździerzu; po czém robić małe kotleciki, nasmarować pokrywę masłem, ułożyć je, osypać kaparami, zacisnąć cytryną, skropić obficie winem, przykryć wysmarowanym masłem papierem, i przed samém wydaniem wstawić do pieca, uważając aby nie wysuszyć. Wydając, zalać mocnym sosem buljonowym z cytryną lub truflami, czy szampionami.

6. *Kapłón na pieczyste.*

Oczyścić, oprawić kapłóna, posolić, obwinąć w papier, i piec na rożniu polewając masłem. Gdy będzie gotowy, osypać sucharkiem i oblać ściekłém masłem.

7. *Kury lub kapłony z sardelowym sosem.*

Oczyszczone i skruszałe kapłóny posolić, obłożyć plastrami słoniny, owinąć wysmarowanym masłem papierem, i piec na rożniu polewając masłem. Wydając zalać mocnym buljonowym sosem, zaprawionym cytryną i sardelowém masłem.

8. *Kapłón z jałowcowym sosem.*

Pół łyżki utłuczonego jałowcu zmieszać z kwaterką tartej bułki, łyżką masła, trzema jajami, i nadziać tém kapłóna. Wytarć po wierzchu masłem z usiekanym jałowcem, uwinąć w papier i upiec; zdjąć papier, obrumienić osypawszy sucharkiem, i zalać sosem ściekłym na pokrywę podczas pieczenia.

9. *Kapłony z truflowym sosem.*

Wyłożyć rądel różną włoszczyzną i w plastry pokrajaną słoniną, położyć na to oczyszczone kapłóny, na wierzch znowu słoniny, nieco angielskiego pieprzu, bobkowego liścia i kilka goździków, nalać buljonem, gotować do miękkości pod pokrywą, rozebrać i zalać następnym sosem: pokroić kilka truflów w talerzyki, zalać kieliszkiem czérwonego wina, takąż ilością romu i oliwy, włożyć kawałek buljonu, dolać wytuszonego sosu, zagotować i zalać tém kapłóny.

10. (Vol-au-vent) *z kapłóna, tłustéj kury lub indyka we francuzkiém cieście.*

Ugotować piersi i inne mięsiste części kury lub indyka razem z wątróbkami pępkami i włoszczyzną, używając do tego nie wiele wody aby sos był smaczny. Mieć osóbno ugotowane amoretki, a kiedy można i szyjki rakowe, pokroić mięso na małe kawałeczki, pępki, wątróbki i amoretki również, ułożyć to zgrabnie na metalowym półmisku i zalać sosem białym zrobionym z masła mąki i rosprowadzonym smakiem od kury dodając do tego szczyptę cukru, a nakoniec trochę soku cytryny.

Półmisek powinien być otoczony dużym rantem z francuzkiego ciasta już upieczonym, do którego włożyć przyprawę mięsną i zagrzać w piecu.

Dla odmiany można kapłony dać z szampjonowym sosem: obrać świeże szampjony, pokroić, włożyć do wody z łyżką octu, wybrać gdy osiękną, włożyć do rądelka z łyżką rozpuszczonego masła, wcisnąć cytrynę i tuszyć pod pokrywą, z dodaniem pod koniec kawałka buljonu. Zagotować i zalać gorącem utuszone lub upieczone kapłony.

Chcąc jeszcze odmiennie dać kapłona, należy po upieczeniu wyżej wskazanym sposobem, zalać następnym sosem: zagotować kwartę szalotki, obrać z łuski, włożyć do rądelka z dodaniem trochy masła, sporego kawałka cukru, zalać buljonem i gotować; skoro się wysadzi i krótki sos zostanie, zmieszać ze ściekłym od kapłonów sosem, i zalać je na półmisku.

11. Kury na pieczyste.

Kury po zabiciu należy pomoczyć przez godzinę w zimnej wodzie, potem zakopać na dobę do piasku, aby skruszały. Oskubać, oczyścić, posolić i piec na rożniu lub brytfanie polewając masłem. Osypać sucharkiem na wydaniu.

Można kury nadziewać jak kurczęta, lub ponarzynać wzdłuż piersi i przełożyć farszem śledziowym, urządzonym następnym sposobem: Wymoczyć śledzia, wybrać mięso, usiekać, zmieszać z łyżką masła jajem i sucharkiem, i tem przekładać kurę.

12. Kurczęta pieczone.

Po zarznięciu natychmiast oskubać kurczęta póki ciepłe oczyścić, posolić i nadziewać następnym sposobem: Utłuc sucharków, zmieszać je z surowem masłem na gęstą ale wilgotną massę, wsypać garść usiekanej zielonej pietruszki lub kopru, i tą wyrobioną do pulchności massą nadziewać, i piec na rożniu polewając masłem, z po-

czątku na wielkim ogniu, potem dopiekać na żarze. Osypać sucharkiem i zalać masłem na wydaniu.

13. Kurczęta po francuzku.

Tłuste kurczęta oprawić, rozkroić na połowę, a jeżeli duże na 4 części, odjąć główki i nóżki, otarć na sucho, wybić mocno jak na kotlety, wyjmując większe zgruchotane kości i osolić. Dobrze jest po wybiciu kurcząt skropić je oliwą i cytryną, i zostawić na parę godzin aby skruszały. Nakoniec namoczyć w rozbitych jajach, osypać grubo sucharkiem, i smażyć w maśle na obie strony.

Usmażyć osobno zieloną pietruszkę na sucho w maśle, i osypać nią usmażone kurczęta na wydaniu.

Dobrze jest tak urządzone kurczęta ułożyć w górę na środku półmiska i otoczyć groszkiem tuszonym, lub oblać jakim sosem.

14. Kurczęta z kalafiorami i rakami na potrawkę.

Oskubane i oczyszczone kurczęta pokroić, nalać wodą z różnemi włoszczyznami, jakoto: cebulą, pietruszką, marchwią, wrzucić kalofiorów i gotować. Skoro kurczęta i kalafiory będą miękkie, dorobić do nich sos następujący: rozpuścić łyżkę dobrego masła, rozbić z dwiema łyżkami mąki, rozprowadzić przecedzonym smakiem w którym się kurczęta gotowały, i gotować mieszając aż trochę zgęstnieje. Włożyć do sosu ugotowanych rakowych szyjek, 3 lub 4 żółtka, wymieszać, ogrzać mocno, i zalać ułożone na półmisku kurczęta i kalafiory.

15. Kurczęta pieczone z biszamelem.

Oczyszone i osolone kurczęta upiec w piecu polewając masłem; skoro się zaczną dopiekać, rozpuścić trochę masła, rozbić z mąką, zmieszać to ze szklanką słodkiej śmietanki, zagotować, zmieszać z trzema żółtkami i po-

lewać tém dopiekające się kurczęta. Skoro biszamel zacznie nabierać złotawego koloru, wyjąć z pieca i wydać.

16. Kurczęta z grochem zielonym.

Oczyszczone i pokrajane na pół kurczęta, nastawić w wodzie, posolić, zasypać tyle wyłuszczonego zielonego grochu ile potrzeba na jarzynę, włożyć łyżkę masła, i gotować; skoro dojdą kurczęta, wyjąć, włożyć do grochu parę kawałków cukru, garść usiekanej zielonej pietruszki lub kopru, i wysadzić do należytej gęstości. Kurczęta umaczać w rozbitém jajku, utarzać w sucharku, podsmażyć na rumiano w maśle i obłożyć niemi groch na półmisku.

Kończąc groch tuszyć, można podlać trochę słodkiej śmietanki.

17. Kurczęta z agrestem na potrawkę.

Ugotować pokrajane kurczęta w smaku z różnej włoszczyzny; wziąć kwaterkę niedojrzałego agrestu, zalać parą łyżkami smaku, włożyć parę kawałków cukru i podtuszyć. Rozpuścić łyżkę masła podsmażyć w niém łyżkę mąki, rozprowadzić smakiem, wrzucić podtuszony agrest, zalać tym sosem kurczęta, i zagotować raz jeszcze na wydaniu.

Aby kurczęta były pozorniejsze i kruchsze, można je podsmażyć w maśle, utarzane wprzód w jaju i sucharku, a potém podtuszyć w sosie.

Trochę wina uchodzi też do tego sosu.

18. Potrawka z kurczat z pieczarkami.

Rozpuścić w rądlu łyżkę masła, podsmażyć w niém łyżkę mąki, wlać 2 szklanki buljonu lub wrzącej wody, włożyć kilka ziarn pieprzu, trochę soli, różnej włoszczyzny, (którą po ugotowaniu wybrać należy), i wcisnąć sok z jednej cytryny. Oczyszczone kurczęta przekroić na po-

łowę włożyć do tego smaku, i gotować, do miękkości dokładając pod koniec oczyszczonych i pokrajanych pieczarek. Na wydaniu rozbić 3 żółtka z łyżką słodkiej śmietanki, wlać mieszając do potrawki, ogrzać, lecz nie zagotowywać.

Na wydaniu trzeba przykryć rądel papierem masłem wysmarowanym, dla zachowania białości w kurczętach.

19. Gęś pieczona z jabłkami i podlewą, po Litewsku.

Odjąć z karmnej gęsi szmelc zbyteczny, wytarć ją solą, kminem, wewnątrz i zewnątrz, nadziać drobnemi winnemi jabłkami i piec na brytfannie, podsypawszy wprzód garść krajanej cebuli, i podlewając z początku buljonem, a potem ciągle własnym jej sosem. Na wydaniu obłożyć upieczonemi osobno jabłkami, włożyć i te, które były wewnątrz, sos zaprawić łyżką mąki, zagotować mocno, i oblać gęś; resztę dać w sosjerce.

Tęż samą gęś zamiast jabłkami można nadziać czerwoną kapustą, dla odmiany.

20. Gęś z kwaśną kapustą.

Utuszyć kwaśną kapustę ze słoniną i dodaniem upieczonej cebuli. Wyjąć z gęsi kości rozcinając ją przez grzbiet, posolić trochę, popieprzyć, nadziać kapustą, zaszyć, obłożyć słoniną i upiec w piecu. Na wydaniu zalać sosem klarownym, złożonym z buljonu i tego sosu, który się znalazł z gęsi przy jej pieczeniu.

21. Gęś nadziewana kaszą z grzybkami.

Oczyszczoną i osoloną gęś przez grzbiet rozerznąć, wyjąć ostrożnie kości, aby mięso w całości zostało przy skórze. Kości zalać wodą z różnemi włoszczyznami i suszonemi grzybami; skoro się dobrze smak wygotuje, przecedzić, grzybki posiekać, spuścić na smak, z dobrą łyżką masła zagotować, wrzucić trochę zielonej usiekanej pie-

truszki lub kopru, trzy kwaterki zatartych jajami i osuszonych gryczanych krupek, utuszyć je pod pokrywą w rądelku na miękko, nadziać tą kaszą gęś, zaszyć, podłożyć słoniną w rądlu, na wierzch to samo i upiec. Sos buljonowy mocny daje się do tej gęsi.

22. Gęś z makaronem włoskim.

Oczyszczoną i osoloną gęś rozerznąć przez grzbiet, wyjąć zręcznie kości, zostawując je w udach i skrzydłach, posolić, popieprzyć i nadziać następnym sposobem: Ugotować włoskiego makaronu pół funta lub więcej, stosownie do wielkości gęsi, podrumienić łyżkę sporą masła, wymieszać z niem makaron, wbić jedno żółtko, jedno całe jaje, wsypać trochę muszkatowego utłuczonego kwiatu, wymieszać, nałożyć gęś, zaszyć ją i piec w rądlu podłożywszy słoniny i różnej pokrajanej włoszczyzny, posypać z wierzchu tem samem, i często przewracać, aby się równo upiekła. Sos zrobić z buljonu mocnego z kaparami lub oliwkami, sosu zaś który się wysmażył z gęsi, użyć tylko część i to bez tłustości.

Można tym sposobem i kaczki urządzać, jeżeli są duże i mięsiste.

Dla odmiany smaku, można włożyć do makaronu krajanej w kostkę szynki, lub ozora.

23. Potrawka z gęsi z grzybowym sosem.

Oczyszczoną gęś młodą, pokroić na kawałki, i nastawić w wodzie z marchwią, pietruszką, trochę angielskiego pieprzu i kilku suszonemi borowikami; posolić, niech się na miękko gotuje. Rozpuścić łyżkę masła, podrumienić w niem sporą łyżkę mąki, wymieszać, wlać kilka łyżek śmietany, pół kwarty smaku od gęsi, rozbić to mocno, zagotować przecedzić, włożyć uszatkowane grzybki i zalać tem gęś na wydaniu.

Kaczki też podobnym sposobem przyrządzać można.

24. Podróbki gęsie z czarnym sosem.

Oczyszczone podróbki, razem z pokrajanym pępkiem i wątróbką, nastawić z różną włoszczyzną. Pół kwarty krwi gęsiéj, zmieszanej z kilku łyżkami octu, przecedzić i rozbić z łyżką podsmażonej mąki; podlać trochę smaku od podróbek, włożyć trochę cukru, parę utłuczonych goździków, kilka ziarn angielskiego pieprzu, zagotować ciągle mieszając, włożyć doń podróbki, ogrzać i wydać.

25. Podróbki gęsie z śliwkowym sosem.

Ugotować z różną włoszczyzną podróbki, a osobno na miękko kwartę śliwek, zmieszać je z półkwartą smaku od podróbek i przecedzić przez sito; rozbić z kilku łyżkami krwi gęsiej, wlać parę łyżek octu, mąki, parę goździków, trochę cukru, jeszcze raz to wszystko przecedzić, zagotować mocno, i zalać podróbki.

26. Kaczki na pieczyste.

Oczyszczone i osolone kaczki, naszpikować słoniną i piec na brytfannie. Z początku podlać trochę buljonu lub wody, aby się nie przypaliły, potém smarować masłem często obracając, aby się równo z obu stron dopiekły..

Kaczki tłuściejsze i starsze można urządzać tak, jak się wyżej powiedziało, o gęsi z jabłkami.

27. Potrawka z kaczki z białym sosem.

Rozebrać kaczkę na cząstki, posolić i ugotować ją na miękko w wodzie z włoszczyzną. Rozpuścić łyżkę masła, rozrobić je ze sporą łyżką mąki, rozprowadzić smakiem od kaczki, wlać kilka łyżek kwaśnéj śmietany, zagotować mocno mieszając, przecedzić przez sito, wsypać trochę zielonej usiekanéj pietruszki lub kopru, i zalać tém kaczkę.

Młode gęsi podobnym sposobem przyrządzać można.

28. Potrawka z kaczek ze słodką kapustą.

Głowę lub dwie słodkiej kapusty ugotować na miękko w posolonej wodzie, odcedzić i pokroić na cząstki. Ugotować z włoszczyzną kaczkę, rozebrać i ułożyć na półmisku; na około obłożyć kapustą, osypać sucharkiem lub tartym chlebem, i zalać śmietanowym sosem, rozprowadzonym smakiem w którym się kaczki gotowały, z dodaniem podsmażonej w maśle cebuli, i zapiec w piecu.

29. Kaczki z brunatnym sosem.

Upiec kaczki zwyczajnym sposobem. Zarumienić łyżkę masła, podsmażyć w niém łyżkę mąki mieszając, aby gruzołków nie było, wlać trochę mocnego (najlepiej rozpuszczonego suchego) buljonu, zagotować i przecedzić; włożyć trochę piklów lub kaparów, czy oliwek, trochę cukru, podgotować i zalać tém rozebrane kaczki.

30. Kaczki pieczone z winnym sosem.

Upiec kaczki zwyczajnym sposobem. Podsmażyć łyżkę masła z trochą mąki, zmieszać z sosem z pod kaczek, włożyć kilka drobno usiekanych sardelów, wlać szklankę wina, trochę soku od cytryny i zagotować. Zalać tym sosem ułożone na półmisku kaczki. Zamiast cytryny można użyć trochę dobrego octu.

31. Kaczki z makaronem domowym i grzybkami.

Rozpłatać przez grzbiet tłuste kaczki, wyjąć zgrabnie kości, zostawując udka i skrzydełka, posolić i osypać pieprzem i goździkami. Zrobić makaron domowy z kwarty mąki, odgotować w wodzie, odcedzić na przetaku, wbić dwa żółtka i jedno jaje, włożyć drobno usiekanych ugotowanych borowików suszonych, trochę masła, posolić, wymieszać, nadziać tym makaroném kaczki i zaszyć. Włożyć kaczki do rądla, zalać smakiem grzybowym z kilku

grzybkami i gotować pod pokrywą do miękkości. Na wydaniu rozebrać kaczki, i zalać sosem w którym się tuszyły, z dodaniem śmietany i pokrajanych grzybków.

b) PTASTWO DZIKIE.

1. Cietrzew pieczony.

Oskubać i oczyścić cietrzewia, osolić, naszpikować słoniną i piec na rożniu polewając masłem.

Chcąc go mieć smaczniejszym, należy po naszpikowaniu uwinąć w papier dobrze wysmarowany masłem, i opiec polewając nim po papierze uważając, aby się od zbytecznego ognia nie zapalił.

Skoro cietrzew świeżo zabity a stary, należy go zakopać na dobę do ziemi lub zamarynować w occie przegotowanym z korzeniami na dni kilka, codzień przewracając.

Dla odmiany, można go piec na brytfannie w piecu, polewając masłem lub śmietaną.

Wyborny jest do okładania buraczków ćwikłowych tuszonych.

2. Bażanty.

Oczyścić i naszpikować słoniną, obłożyć zrazikami słoniny, lub papierem wysmarowanym masłem, obwiązać szpagatem, i piec zwolna, często polewając masłem, aby się tylko światło zarumienił. Na głowie powinny zostać pióra; ogon też kładzie się na półmisku dla ozdoby.

3. Kaczki dzikie pieczone.

Wytarć solą, zamarynować na kilka godzin w przegotowanym occie z korzeniami, naszpikować i piec na

brytfannie polewając masłem lub włożyć na drewniany rożenek, przywiązać do żelaznego i piec na miernym ogniu.

4. Kaczki dzikie z sosem i kaparami.

Oczyścić osolić i naszpikować kaczki, upiec na rożenku, przekroić wzdłuż przez piersi na pół, ułożyć na półmisek i zalać mocnym buljonowym sosem z kaparami, korniszonami, lub marynowanemi grzybkami.

Z takim sosem potrawka z każdej odpieczonej zwierzyny smaczna.

5. Jarząbki.

Oskubać, oczyścić, naszpikować słoniną, posolić, włożyć na drewniany rożenek, przywiązać go do żelaznego, i piec polewając masłem, uważając aby nie wysuszyć. Wydać oblane masłem z sucharkiem.

6. Potrawka z jarząbków.

Oprawić jarząbka jak zwykle, osolić włożyć do małego rądeleczka zamykającego się hermetycznie; nalać na niego pięć łyżek dobrej śmietany, zakryć i tak go na wolnym ogniu trzymać do wydania. Sos znajdzie się w rądlu, a mięso jarząbka robi się pulchne, i nadzwyczajnie smaczne. W miarę ilości jarząbków, dobiera się większe kuchenne naczynie i ilość śmietany się powiększa.

7. Wyborna potrawka z jarząbków lub innéj zwierzyny w rancie.

Oczyszczone i osolone jarząbki naszpikować słoniną i upiec na rożniu. Zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki rozprowadzić to mocnym buljonem uważając aby sos był ciemny (do czego można podpalić parę kawałków cukru) zagrzać mocno i zalać tym sosem gorące, rozebrane na 2 lub 3 części i ułożone na półmisku jarząbki. Pół-

misek powinien być otoczony upieczonym rantem z ciasta francuzkiego.

NB. Najgłówniejszą jest rzeczą aby jarząbki wprost z rożna były zalane gorącym sosem, skoro przestygną nie będą dobre, można wreszcie wstawić półmisek na kilka minut do pieca na wydaniu.

Dla odmiany można włożyć do sosu trochę w talerzyki pokrajanej cytryny lub kaparów.

8. Kuropatwy pieczone.

Oskubane i oczyszczone kuropatwy posolić, naszpikować piersi i uda słoniną, włożyć na drewniany rożenek, przywiązać do żelaznego i piec na wolnym ogniu, polewając masłem.

Można też na brytfannie piec kuropatwy, polewając masłem lub śmietaną.

9. Kuropatwy faszerowane.

Upiec do połowy kuroptwy, narznąć piersi, przełożyć je farszem z podsmażonej w maśle cebuli, zmieszanej z drobno usiekaną i podsmażoną cielęciną, w mleku wymoczoną bułką, parą żółtkami i jedném całém jajem, trochą soli i pieprzu; włożyć do rądelka, zalać mocnym buljonem, i tuszyć. Skoro się wysadzi dodać cytrynę pokrajaną w talerzyki, z nią zagotować i wydać.

10. Kuropatwy z sardelowém masłem.

Upieczone kuropatwy narznąć na piersiach, przełożyć masłem sardelowém i zalać mocnym buljonowym sosem z cytryną.

11. Bekasy pieczone.

Bekasów nietrzeba patroszyć, oczyścić je tylko z piór, wymyć, posolić trochę, obwinąć w cienkie plastry słoniny, obwiązać szpagatem, włożyć na drewniany rożenek,

przywiązać go do żelaznego, i piec polewając masłem. Skoro już będą gotowe, ostrożnie odwinąć szpagat, aby słonina nie opadła, i z nią ułożyć na półmisku.

12. Bekasy pieczone z sosem.

Oczyścić, wypatroszyć i upiec bekasy na rożniu. To co się wyjęło ze środka usiekać i podsmażyć z cebulką i łyżką mąki w maśle; posolić, popieprzyć, wycisnąć sok z cytryny, wlać kwaterkę lub więcej buljonu, zagotować mocno, i zalać tem bekasy.

13. Bekasy z grzankami.

Upiec na rożniu bekasy oczyszczone i wypatroszone. Wnętrzności usiekać drobno ze słoniną, zmieszać z utartą bułką, kawałkiem masła, surowem jajem, posolić, popieprzyć, wymieszać i naprowadzać tą massą ususzone grzanki z bułki; ułożyć na blachę wysmarowaną masłem, i przed wydaniem wstawić na krótko do pieca. Wydając, ułożyć bekasy na środku, otoczyć grzankami, i zalać sosem buljonowym z cytryną.

Dla odmiany, można użyć do powlekania grzanek drobno usiekanych sardeli, i parę łyżek śmietany.

14. Jemiołuszki z grzankami.

Jemiołuszki równie jak słonki i kwiczoły, nie patroszą się.

Oczyścić jemiołuszki z piór, wymyć, posolić, i smażyć w rądlu, w roztopionem maśle; skoro gotowe, wyłożyć na przygotowane grzanki z bułek i zalać masłem, w którem się smażyły.

Jemiołuszki mają dużą wątróbkę, chcąc mieć jej obficiej na grzankach, trzeba wyjąć, usiekać i smażyć razem z niemi na maśle; wyłożyć na środek ptaszki, a ogarnirować grzankami oblanemi czarnem od wątróbki masłem.

15. Różne drobne ptaszki jakoto: kwiczoły, wróble słonki i t. p. na pieczyste.

Zrobić ciasto jak na makaron i rozwałkować najcieniej.— Oprawione i osolone ptaszki, uwinąć tem ciastem każdy z osobna, i układać je w garnku polewanym; warstwami na przemian ze świeżą słoniną pokrajaną w cienkie plasterki. Skoro się napełni nakryć pokrywką lub skórką chlebową, okleić szczelnie i wstawić na godzinę do gorącego pieca. Będą tak kruche, że je prawie z kostkami jeść można.

16. G l u s z e c.

Głuszca koniecznie zamarynować na dni kilka w przegotowanym z korzeniami occie potrzeba. Naszpikować go potem grubo krajaną słoniną i piec na brytfannie polewając własnym sosem i masłem. Przewracać często, i polewać głuszca z dodaniem kilku łyżek kwaśnej śmietany: jak się wysadzi, zalać tym sosem na wydaniu.

Chcąc mieć głuszca na zimno, nie trzeba dodawać śmietany do sosu.

Dla kruchości zamiast marynowania zakopać głuszca do ogrodowej ziemi, dość głęboko, na dwie lub trzy doby.

ROZDZIAŁ SIÓDMY.

RYBY ROZMAITE.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu ryb.

Trzeba zwracać szczególną uwagę w wybieraniu ryb na to, aby były zupełnie świeże; wtenczas tylko będą smaczne i zdrowe. Poznaje się świeżość ryb po podjęciu

szczęk, jeżeli mięso pod niemi czerwone, ryby są świeże, jeżeli ciemne lub bladawe, nie są dobre.

Jeżeli ryby są zamrożone, poznaje się ich świeżość po białości skóry — ciemne są nie świeże.

Solić wszystkie ryby należy prażoną solą, wtenczas będą łupkie i jędrne.

Gotować na wielkim ogniu, lepiej na obłożynach niż na angielskiej kuchni. Ogień podkładać naokoło, nie zaś u spodu, aby nie przypadła do rądla, a prędkim ogniem zagotowana będzie jędrna i smaczna.

1. Szczupak opiekany z kwaśną kapustą.

Oczyszczonego i osolonego szczupaka ugotować w smaku z włoszczyzny; kapustę kwaśną ugotować osobno na miękko z łyżką masła; jedno i drugie ostudzić. Nasmarować grubo masłem półmisek, ułożyć na nim warstwę kapusty, potém warstwę pokrajanej na szmatki i oczyszczonej z ości ryby, na niej położyć masło, i tak postąpić do pełności półmiska, uważając aby ostatnia warstwa była z kapusty i masła. Wstawić półmisek na pół godziny do pieca, przykryć pokrywą, osypać go z wierzchu żarem, potém wyjąć, osypać sucharkiem, oblać obficie roztopionem masłem, przekłuwając widelcem, aby wskróś przejęło, i wstawić znowu do pieca, aby się zarumieniło.

2. Szczupak do rozmaitych sosów.

Oskrobać, oczyścić, pokroić szczupaka na dzwona; posolić na godzinę podsuszoną solą, ułożyć szczelnie jeden kawałek przy drugim, zalać wrzącym octem i nakryć misą. W kilka minut przełożyć do rądla, zalać wrzątkiem aby objęło, włożyć w całku parę cebul, marchwi, pietruszki, gotować na mocnym ogniu dopóty, nim płetwy łatwo odstawać nie będą. Zdjąwszy z ognia skropić zimną wodą, nakryć na kilka minut papierem i misą,

aby nie ulotniła się para, i wydać oblany jakim chcąc rybnym sosem. (Obacz w rozdz. *o sosach).*

3. Szczupak zapiekany z chrzanem.

Osolić szczupaka, pokroić na kawałki i przełożyć następną mieszaniną: usiekać parę cebul, usmażyć w sporej łyżce masła, utarć chrzanu, podsmażyć go razem, położyć rząd ryby, rząd chrzanu z cebulą, i tak dalej postępować. Nakoniec zalać śmietaną, nakryć pokrywą, i tuszyć na węglach lub w piecu.

4. Szczupak z chrzanowym sosem.

Pokrajanego i osolonego szczupaka włożyć do rądla, zalać wygotowanym smakiem z różnej włoszczyzny, wlać parę łyżek octu, dodać kilka ziarn pieprzu, i gotować na prędkim ogniu pod pokrywą. Wziąć sporą łyżkę masła, tyleż mąki, podtuszyć w tém pół kwarty chrzanu, rozrobić szklanką wysadzonego rybnego smaku, zagotować, wlać trzy kwaterki śmietany, wymieszać, zagotować jeszcze i oblać tym sosem szczupaka.

5. Szczupak w łusce, naturalnym smakiem, bez przyprawy, do musztardy lub chrzanu.

Oczyściwszy z wnętrzności szczupaka, wypłókać go, osolić prażoną (to jest wysuszoną na patelni na ogniu) solą, zgiąć go w koło wkładając w pysk ogon i przetykając drewienkiem dla utrzymywania w tym kształcie, spuścić do wrzącej w ogromnym rądlu wody, wlać trochę octu i pod pokrywą na prędkim ugotować ogniu.

Dawać na gorąco lub na zimno, do chrzanu z octem, lub musztardowym sosem.

6. Szczupak prałatowski z jarzynami.

Pokroić i posolić szczupaka, wysmarować rądel masłem, nałożyć rozmaitej drobno uszatkowanej włoszczy-

zny i jarzyn, trochę przemytego masła, rząd szczupaka, znowu włoszczyzny i masła, i tak postępować póki wszystko się nie ułoży, pokrywając z wierzchu masłem. Tuszyć to pod pokrywą na węglach lub w piecu, a skoro włoszczyzna gotowa, można zalać dwóma kieliszkami romu, i z nim gotować do wydania.

Róm nie jest do tej ryby konieczny, znacznie jednak jej smak odmienia.

7. Szczupak z rosztu.

Oczyściwszy i osoliwszy nieco szczupaka, pokroić na dzwona, wyjąć z nich zupełnie ości i wytarć rybę serwetą, aby nie było wcale wilgoci. Wziąć łyżkę masła, dodawszy do niego nieco usiekanej cebuli, smażyć dopóki nie będzie miękką; skoro masło ostygnie, wbić do niego 2 jaja i maczać w tém przygotowaną rybę; osypać tartą bułką, a ułożywszy na roszt, przed wydaniem opiec z obu stron na rumiano. Dać do niej sos musztardowy.

Można tym sposobem piec inne duże ryby, jakoto: sądaka, łososia i t. d.

8. Szczupak z żółtym sosem.

Oczyściwszy szczupaka, pokroić na duże kawałki i na godzinę posolić, (można je dla odmiany nadziać farszem), włożyć do rądla, wlać szklankę wina, tyleż octu, oraz różnej ugotowanej, pokrajanej zgrabnie włoszczyzny, ćwierć funta rodzenek, cytrynę w talerzyki pokrajaną, i postawić na mocnym ogniu. Skoro się ryba ugotuje, wziąć kwaterkę sklarowanego masła, blizko ćwierci funta cukru, kwaterkę mąki, trochę sproszkowanego szafranu, rozmieszać w osobnym rądelku, rozprowadzić smakiem od ryby, i mieszając gotować, dopóki nie zacznie gęstnieć, po czém oblać szczupaka i osypać ugotowanemi rodzénkami i cytryną.

W poście zamiast masła użyć można pół szklanki oliwy.

9. Szczupak na burakowym rosole.

Oczyścić, pokroić i osolić na godzinę szczupaka. Nastawić pół garnca burakowego rosołu, wrzucić parę cebul, pietruszki, marchwi, trochę pieprzu i bobkowego liścia, parę goździków, utarty ćwikłowy burak, zagotować to mocno, i przecedzić na ułożonego w drugim rądlu, i posypanego kminem szczupaka; przykryć i gotować na mocnym ogniu (lepiej na prostej niż na angielskiej kuchni). Roztopić łyżkę sporą masła, rozbić z trzema łyżkami mąki; wlać to do ryby na dogotowaniu, i potrzymać na ogniu, póki sos nie zrobi się zawiesisty.

W poście można zamiast masła użyć pół szklanki oliwy.

10. Szczupak z rumianym sosem.

Pokroić i posolić oczyszczonego szczupaka, włożyć do rądla kawałek masła, pokroić drobno główkę salery, parę marchwi, położyć na to rybę, osypać drobno pokrajaną cytryną, przykryć i tuszyć. Gdy się ryba ugotuje, wyjąć i trzymać na cieple, aby nie ostygała, zakrywając pokrywą. Do sosu wytuszonego wrzucić jeszcze trochę masła, wsypać parę łyżek mąki i podrumienić; dodać trochę podpalonego cukru, kwartę buljonu, wszystko mocno zagotować, przecedzić, włożyć w to rybę i podtuszyć na wydaniu.

11. Szczupak faszerowany, z pieca.

Oskrobanego szczupaka, rozpłatać przez brzuch, wyjąć mięso z kośćmi, zostawując go cokolwiek przy skórze, która nie powinna być nadwerężoną; głowa i ogon zostać powinny całe. Wyjąć ości z mięsa, posolić, posiekać drobno z upieczoną cebulą, zieloną pietruszką, kilku oczyszczonemi sardelami i cytrynową skórką, dodać

rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, zmieszać wszystko z łyżką masła, odrobiną muszkatowego kwiatu, pieprzem i solą, i utłuc w moździerzu. Tym farszem napełnić lekko szczupaka i zaszyć na brzuchu. Wysmarować masłem brytfanę, obłożyć szczupaka z boku kijkami, umocnić je szpagatem, położyć na brytfanę, a polawszy nieco masłem i śmietaną, w piec wstawić, powtarzając w czasie pieczenia polewanie kilka razy. Upiekłszy na rumiano, wyjąć ostrożnie na półmisek, odjąć nici i patyczki, polać szczupaka sosem z brytfanny, i posypać cytrynową skórką pokrajaną w paski.

12. Szczupak pieczony w słoninie.

Oskrobanego i oczyszczonego szczupaka, osolić na parę godzin. Wyłożyć brytfannę słoniną pokrajaną w plastry, oraz cebulą, marchwią i pietruszką; położyć na to szczupaka, zakryć go słoniną, (można trochę skropić winem) i wstawić do gorącego pieca.

Można dawać do niego rozmaite sosy: rumiany z kaparami, buljonem i cytryną, śmietanowy z rakami i kalafiorami i t. d. Jeżeli kto chce mieć szczupaka faszerowanego, nie powinien wybierać mięsa, lecz wyjąć kości i wypełnić farszem z innych mniejszych szczupaków.

13. Szczupak szpikowany jarzynami.

Oczyściwszy szczupaka, osolić (jeżeli duży na dwie godziny, jeżeli mniejszy na jedną) naszpikować go pietruszką, marchwią, skórką cytrynową, włożyć do kociołka z wodą wrzącą przegotowaną z włoszczyzną, szklanką octu, trochę pieprzu i bobkowego liścia, i gotować pół godziny; odstawić, skropić zimną wodą, przykryć papierem i pokrywą, aby nie wyparowało, a w kilka minut wyjąć ostrożnie na blat, i zalać sosem rumianym, z piklami.

14. Szczupak z szarym sosem postny.

Oczyściwszy szczupaka, pokroić na kawałki, osolić na godzinę, przemyć, nadziać farszem postnym, złożonym z usiekanej ryby wyjętej z dzwonów, bułką wymoczoną w wodzie, z dodaniem w miarę pieprzu i soli, (można i trochę cebuli podsmażonej w oliwie). Tak ufaszerowaną rybę włożyć do rądla, zalać kwartą mocnego smaku wygotowanego z włoszczyzny, włożyć ją zgrabnie utresowaną, wlać szklankę wina, tyleż octu, kwaterkę oliwy, cytrynę pokrajaną w talerzyki, ćwierć funta rodzenek, kilka ziarn pieprzu, i postawić pod pokrywą na mocnym ogniu. Skoro się ryba ugotuje, wyjąć ją uważając aby nie ostudzić, nim się sos zaprawi. Dodać do niego trochę cukru i szklankę gąszczu wygotowanego z funta miękisza chleba, jednej sporej marchwi, pokrajanéj w kawałki, czterech winnych jabłek, trochę tłuczonego cynamonu i goździków, zalanych wodą, ugotowanych i rozbitych w jedną massę. Skoro się sos zmieszany ze szklanką tego gąszczu ugotuje i zrobi zawiesistym, zalać nim rybę. Dla dekoracyi można zrobić wałeczki z rybnego siekania, ugotować je, pokroić w ukośne cząstki i ogarnirować półmisek. Farsz do ryby na szaro można też robić z masłem i jajami, lecz że ona zwykle się daje na kucyą, należy więc przyrządzać ją postnym sposobem.

15. Szczupak po niemiecku z kartoflami.

Oczyścić, pokroić na dzwona i osolić świeżego szczupaka. Nastawić różnej włoszczyzny w wodzie, skoro będzie miękka, wyjąć ją, a do smaku w którym się gotowała, spuścić rybę. Skoro się ryba ugotuje, wyjąć i postawić w przykrytém naczyniu w cieple, aby nie ostygła, ugotować zaś osobno kilkanaście zgrabnie pokrajanych kartofli. Rozpuścić pół łyżki masła, ogrzać

z łyżką mąki, rozprowadzić rybnym smakiem, włożyć parę łyżek śmietany, i zagotować. Włożyć rybę do kartofli, zalać śmietanowym sosem, ogrzać wszystko razem i wydać na stół.

16. Szczupak pieczony z rożna ze śmietaną.

Wziąć dość wielkiego szczupaka, oczyściwszy z łuski, posolić solą prażoną; po osoleniu wytarć płótnem, naszpikować skórką cytrynową, fasolką w occie marynowaną, pietruszką w paski krajaną i salerami. Jeśli daje się ten szczupak w dzień mięsny, to naszpikować ozorem, posmarować masłem, uwiązać dobrze między dwiema łuczywkami, przywiązać do rożna, i piec polewając ciągle kwaśną smietaną z dodatkiem nieco świeżego masła. Na wydaniu zalać tą śmietaną, która ściekała ze szczupaka, dodawszy nieco masła i mąki.

Można tegoż szczupaka dać faszerowanego.

17. Szczupak na potrawę.

Włożyć świeżo złowionego szczupaka przed wieczorem do cebra mocno rozsolonej wody. Nazajutrz bardzo rano wyjąć, a będzie jeszcze żywy, chociaż bardzo osłabiony i zmęczony słoną wodą. Oprawić go jak zwyczajnie, i użyć do jakiegokolwiek sosu. Najlepszy jest jednak tuszony w maśle z zieleniną i włoszczyzną.

18. Szczupak smażony.

Oprawić, pokroić na kawałki i osolić szczupaka. Rozpuścić suto masła na patelni, tarzać otarte serwetą z wilgoci kawałki ryby w utłuczonym sucharku lub mące, i spuszczać na wrzące masło obracając na obie strony i probując widelcem czy gotowa. Tym sposobem smaży się każda ryba; większa przekraja się na grzbiecie, aby łatwiej ją dosmażyć i kraje w kawałki, mniejsza smaży się w całości. Trzeba od razu kłaść na patelni dostate-

czną ilość masła, aby się ryba zarumieniła, dokładając bowiem, będzie blada, a często i podpalona.

19. File ze szczupaka lub sądaka.

File można robić z każdej ryby. dużej, mającej białe mięso.

Oczyścić i osolić szczupaka, wybrać oście, drobno usiekać, dodać łyżkę sporą masła, parę białków, trochę muszkatowego kwiatu, wymieszać i utłuc mocno w moździerzu tak, aby się z tego jedna zrobiła massa. Nasmarować grubo masłem sporą pokrywę, zrobić z massy rybnej zrazy w kształcie kotlecików, ułożyć na pokrywę, posypać drobno usiekaną zieloną pietruszką i cytryną drobno i płasko pokrajaną, a przykrywszy masłem wysmarowanym papierem i drugą pokrywą, wstawić na 10 minut do gorącego pieca. Wydając zalać którymkolwiek z rybnych sosów. (Obacz w rozdziale o sosach).

20. Ryba po żydowsku.

Świeżą jakąkolwiek rybę (najlepiej szczupaka), pokroić na spore kawałki, posolić suchą solą i postawić na godzinę. Oskrobać parę pietruszek dużych, pokroić je w płaskie krążki, obrać parę cebul, usiekać, pokroić trochę salerów, parę porów, dodać trochę soli, kilka ziarn prostego i angielskiego pieprzu, zalać wodą i nastawić na smak do ryby. Rybę zaś chcąc mieć nadziewaną, wyjąć z każdego jej kawałka trochę mięsa, usiekać je mocno, zmieszać z kilku drobno usiekanemi cebulami, posiekać, popieprzyć, wbić jedno jajko (jeżeli nie suchy post), przesiekać, zmieszać wszystko razem mocno, i tem nadziewać rybę. Smaku powinno być tyle tylko, aby objął mającą się w nim gotować rybę, którą po włożeniu do rądla postawić na obłożynach, obłożyć naokoło drzewem i gotować na wielkim ogniu ze spodu mniej drzewa dokładając, aby ryba nie przypadła do rądla. Gotować

tak przez pół godziny. Potém wlać szklankę zimnéj wody, gotować z nią kwadrans; nareszcie dolać znowu niepełną szklankę i podgotować tyleż przed wydaniem.

Dla odmiany można wrzucić trochę dużych rodzének, lub sproszkowanego szafranu przy piérwszém podlaniu zimnéj wody, albo jedno i drugie użyć razem.

Ryba dość spora i twarda, potrzebuje godzinę czasu na ugotowanie wskazanym sposobem, jakoto: szczupak, sądak, ryby większe; okunie zaś leszcze i t. p. mniej potrzebują czasu.

21. Ryba tuszona w śmietanie z kartoflami, smaczna.

Wysmarować rądel grubo masłem i wyłożyć surową kartoflą, pokrajaną w talerzyki. Oprawioną jakąkolwiek rybę (najlepiej szczupaka) pokroić w kawałki, posolić, popieprzyć angielskim pieprzem, i przekładać warstwami naprzemian z kartoflą; zalać to obficie śmietaną i w piec wstawić.

22. Ryby (au gratin) *po francuzku.*

Tym sposobem udają się najlepiéj ryby z białém mięsem, jako sądak lub okóń.

Oczyściwszy rybę w całości nie krając na dzwonka, położyć na srébrny lub blaszany półmisek i obłożyć kawałkami masła. Usiekać 10 świeżych pieczarek lub ugotowanych suszonych borowików, trochę zielonej pietruszki i szczypiorku, zmieszać to z tartą bułeczką i osypać całą rybę tak, aby zupełnie przykrytą była; położyć znowu kilka kawałków masła, podlać filiżanką zimnego buljonu lub wody i wstawić na 20 minut do pieca.

Podawać do stołu na tymże półmisku.

23. Karp' po francuzku.

Rozpłatać, oprawić, pokroić na dzwona i wymyć karpia, ułożyć jeden kawałek przy drugim, zalać wrzącym octem i przykryć. Tymczasem nastawić w rądlu część winnego octu z podwójną proporcyą wody, uważając, aby tyle tylko było płynu, aby w gotowaniu zajął całą rybę, Wrzucić do tego octu pokrajaną w talerzyki cytrynę, dość suto drobnej cebuli, parę bobkowych liści, goździków, angielskiego i prostego pieprzu, obficie soli, i to wszystko razem zagotować. Włożyć do tego smaku, naprzód głowę karpia, potem dzwona, i na prędkim gotować ogniu, nie podkładając go pod rądel, lecz na około niego. Po ugotowaniu, przykryć rądel papierem, nakoniec wyjąć rybę na półmisek, obłożyć cebulą i cytryną gotowaną, osypać zieloną pietruszką i podać do niej oliwę i ocet, lub sos zimny chrzanowy.

24. Karp' po polsku.

Oczyszczoną i pokrajaną na dzwona rybę, zalać wrzącym octem i przykryć, niech tak postoi. Nastawić w rądlu tyle mocnego piwa po połowie z lekkiem, aby zajęło rybę, zbyteczna bowiem ilość płynu, robi ją zbyt miękką. Podpalić trochę cukru, pokroić drobno marchew, salerę, porę, parę cebul, wziąć kilka ziarn angielskiego i prostego pieprzu, parę goździków, trochę bobkowego liścia, cytrynowej skórki i soli, i zagotować to wszystko razem w piwie. Skoro kilka razy zawrze, włożyć rybę, wrzucić skorynkę podsitkowego chleba, a gdy się na mocnym ogniu wyżej opisanym sposobem zagotuje, dodać kawałek masła, potrząsając często, aby ryba nie przypadła do rądla. Skoro dojdzie, nakryć na kilka minut papierem, i wyłożyć na półmisek, osypać pietruszką i zalać przecedzonym zawisistym sosem.

25. Karp' w czerwonem winie, z łuską.

Rozpłatać żywego karpia, pokroić na części i razem ze krwią ułożywszy do rądla posolić, posypać trochę tłuczonym cynamonem i goździkami. Wlać butelkę czerwonego wina, trochę octu, buljonu mocnego z włoszczyznami półkwarty, kieliszek oliwy, cytrynę pokrajaną w talerzyki i kilka kawałków cukru. Postawić to pod pokrywą na mocnym ogniu, i gotować póki sos się nie wysadzi.

26. Karp' opiekany.

Oczyścić z łuski karpia, rozpłatać, wypłókać, pokroić na części, naciąć trochę na grzbiecie i osypać solą. Gdy usłonieje, wytarć na sucho serwetą, pomoczyć w rozbitych jajach, utarzać w sucharku, położyć na rozpalone masło i usmażyć. Wydać osypawszy podsmażoną w maśle pietruszką lub obłożyć nim jaką stosowną jarzynę, jakoto: groszek, szpinak, szczaw, czerwoną kapustę i t. p.

27. Pstrąg we własnym smaku.

Oczyścić, wybrać wnętrzności, poderznąć podniebienie pod pyskiem, wypłókać pstrąga, zalać ciepłym lecz nie wrzącym octem, bo ma delikatną skórkę, i przykryć. Nastawić wody w dużym kociołku, aby cała ryba mogła się pomieścić, wlać trochę octu, włożyć soli, cebuli, bobkowego liścia; skoro się zagotuje, włożyć usolonego pstrąga i gotować krótko, aby się nie rozkruszył. Odstawiwszy, skropić zimną wodą, nakryć papierem kociołek i tak zostawić na kilka minut; wydając obłożyć pietruszką i nakryć złożoną serwetą, aby nie ostygł. Dawać do niego sos musztardowy, lub chrzan z octem i oliwą.

28. Frykas z węgorza na roszcie.

Węgorz oprawuje się następnie: około głowy naciąć skórę, przeciągnąć iglicą szpagat przez oczy i zawiesić

go na nim; odchylić skórę nożem, ująć ją palcami i ciągnąć, a zdejmie się aż do ogona. Opłókać, pokroić i posolić, poczém otarć serwetą, skrapiać masłem i opiekać na roszcie. Podsmażyć łyżkę mąki w maśle, razem z drobno usiekaną cebulką i pietruszką, wlać trochę buljonu, trochę pieprzu, i pół cytryny w talerzyki pokrajanej, ugotować to dobrze, i włożyć pokrajanego węgorza, z którym raz jeszcze zagotować. Na wydaniu sos zaprawić żółtkami z cytryną, i zalać nim ułożonego węgorza.

29. Węgorz faszerowany.

Mięso węgorza utłuc w moździerzu z tartą bułką i drobno usiekaną, podsmażoną w maśle cebulką i pietruszką. Posolić ten farsz, popieprzyć, wbić kilka żółtków, parę białków, dodać trochę usiekanych trufli lub szampionów, parę łyżek śmietany, wymieszać mocno, obłożyć tem kość grzbietową węgorza, aby miał kształt całej ryby, osypać sucharkiem i opiec na brytfannie polewając masłem. Na wydaniu zalać rumianym sosem, z podpalonej w maśle mąki, i buljonu z solą i cytryną.

30. Łosoś pieczony na roszcie.

Wyjąć wnętrzności, oparzyć wrzątkiem dla zdjęcia łuski, pokroić na cieńkie kawałki, posolić i piec na patelni lub roszcie, polewając roztopionem masłem, póki się nie podrumieni. Nakoniec osypać sucharkiem, podpiec jeszcze trochę, i wydać do sałaty, lub zalać rumianym sosem z kaparami.

31. Łosoś w całku z rakowym sosem.

Oczyszczonego łososia związać głowę szpagatem, nasolić, osypać jarzynami i włoszczyzną obwiązać serwetą, włożyć do miedzianej wanienki i zalać zimną wodą z kwaterką octu i półkwartą białego wina. Gotować z początku na wielkim ogniu, a potém na powolnym.

Skoro się ugotuje wyłożyć na deskę lub na długi półmisek, przykryć ogrzaną serwetą aby nie ostygł, ubrać ugotowanemi kalafiorami, i rakowemi szyjkami, oblać sosem śmietanowym zaprawionym żółtkami i rakowém masłem resztą podać w sosjerce.

Dla odmiany można dać sos musztardowy z kaparami.

32. Łosoś na pieczyste.

Oczyszczonego wyżej opisanym sposobem łososia, osolić, naszpikować słoniną, wytróbką z ryb i jarzynami, owinąć w plastry słoniny i wstawić na brytfannie do pieca, przykrywszy papierem nasmarowanym masłem. Skoro się zacznie rumienić, podlewać mocnym buljonem i maderą.

Na wydaniu skropić cytryną.

33. Łosoś w kopercie.

Oczyszczonego z łuski wyżej wymienionym sposobem łososia, pokroić na cieńkie zrazy, posolić, posypać pieprzem, drobno usiekaną cebulką, skropić oliwą, i tak na parę godzin zostawić. Nasmarować ćwiartki papieru masłem, (w poście oliwą), położyć na każdej po zrazie łososia, nałożywszy nań sardelowego masła, złożyć zgrabnie papier, i kłaść na wysmarowaną masłem blachę. Przed wydaniem wstawić do gorącego pieca, skoro się papier zarumieni, wydać z nim na półmisku do stołu.

34. Łosoś na potrawkę po niemiecku.

Oczyszczonego z łuski łososia pokroić na spore kwadratowe kawałki i posolić. Nastawić smak z włoszczyzną, z pieprzem i bobkowym liściem, jak się ugotuje, włożyć łososia, ugotować go na prędkim ogniu; skoro będzie miękki, wyjąć, smak przecedzić, zaprawić mąką podsmażoną z masłem, wlać kwartę śmietany, zagoto-

wać, włożyć rybę do tego sosu, i zagrzać mocno na wydaniu. Obłożyć kartoflą ugotowaną na parze.

35. Sądak z musztardowym sosem.

Oczyszczonego sądaka pokroić na dzwona, wymyć, i trochę posolić. Włożyć rybę do rądla, zalać taką ilością wody, aby trochę wyżej nad rybą była, włożyć trochę pokrojonej cebuli, pietruszki, wsypać trochę pieprzu, soli, bobkowego liścia, kilka goździków i gotować na mocnym ogniu pół godziny, skrapiając parę razy (w czasie gotowania) zimną wodą. Po odstawieniu powinna ryba poleżeć kilka minut w swym smaku, poczém wyjąć i zalać następnym sosem: Wziąć pół kwarty lub więcej przecedzonego smaku od sądaka, kwaterkę wina, kilka łyżek musztardy, trochę cukru, pół łyżki masła, i zagotować. Rozbić kilka żółtków i trochę mąki i wody, wlać do sosu i ogrzewać na ogniu mieszając póki nie zacznie gęstnieć, uważając aby nie zagotować, bo się jaja ściągną.

36. Sądak w całku, z holenderskim sosem.

Oczyścić, oskrobać i wymyć sądaka, naszpikować go szynką i pietruszką, (jeżeli w poście, pietruszką i marchwią), posolić i włożyć do kociołka na blaszanej podstawie, aby wyjmując nie pokruszyć, lub wysmarowawszy dobrze serwetę masłem, obwiązać tasiemką i zalać smakiem wygotowanym z włoszczyzny, z muszkatowym kwiatem. Gdy się ugotuje na prędkim ogniu, ostrożnie wyjąć na blat i zalać następnym sosem: Łyżkę świeżego masła roztarć na śmietanę, włożyć cztery żółtka, stołową łyżkę mąki, wymieszać to razem mocno, rozprowadzić pół kwartą buljonu lub smaku od sądaka, włożyć trochę kaparów, soku od jednej cytryny, lub w niedostatku onego parę łyżek soku agrestowego, zagotować to wszystko mieszając na wydaniu i zalać rybę.

37. Sądak pieczony z jajami.

Oczyszczonego sądaka osolić, wybrać kość grzbietową, i ości poprzeczne, nadziać farszem z innej ryby i zaszyć. Zrobić ciasto z mąki z jajami, obłożyć niem rybę, uwinąć w słoninę, podlać masła i w piec wstawić. Skoro się podpiecze wlać parę łyżek buljonu i trochę stołowego wina. Na wydaniu osypać siekanemi jajami.

38. Jesiotr na rumiano z wiśniowym i winnym sosem.

Oprawionego i przemytego jesiotra pokroić, osolić, ugotować w smaku wygotowanym z marchwi, pory, pietruszki z dodaniem angielskiego i prostego pieprzu, (a jeżeli jest trochę drobnej ryby, można i ją użyć do smaku) i zalać następnym sosem: Podrumienić kilka kawałków cukru zalawszy go wodą, wlać kieliszek oliwy, włożyć łyżkę masła, wsypać dwie łyżki mąki, i zarumienić mieszając na ogniu. Rozprowadzić to smakiem, w którym jesiotr był gotowany, wlać kwaterkę mocnego wina, tyleż soku wiśniowego i octu, włożyć kilka goździków, trochę cynamonu, i gotować to wszystko mieszając, póki sos nie zgęstnieje, poczém przecedzić, włożyć trochę kaparów i oliwek, lub w ich niedostatku, różnych piklów; zagotować raz jeszcze i zalać jesiotra.

39. Jesiotr z rumianym sosem, z rodzénkami.

Ugotować jesiotra jak wyżej i zalać następnym sosem: Podpalić trochę cukru z wodą, włożyć łyżkę masła, dwie łyżki mąki i mieszać na ogniu aż się rozbije i zarumieni. Rozprowadzić to smakiem od ryby, (lub w mięsny dzień buljonem), wlać kwaterkę octu, (można i tyleż wina), dobrze zagotować, przecedzić, włożyć dużych rodzének, cytrynę pokrajaną w talerzyki, znowu gotować, póki rodzénki nie staną się miękkie i zalać tym sosem jesiotrzynę.

Dla odmiany, można dodać trochę migdałów pokrajanych w paski.

Chcąc jeszcze dać odmiennie jesiotra, trzeba rozpuścić łyżkę sporą świeżego masła, zmieszać z wyciśniętemi środkami trzech bułek wymoczonych w mleku, roztarć to dobrze, rozprowadzić rybnym smakiem, mieszając na małym ogniu zagotować i zalać rybę.

40. Jesiotrzyna pieczona z musztardowym sosem.

Nasmarować blachę masłem, wyłożyć ją pokrajaną w talerzyki marchwią, cebulą i pietruszką. Wziąć kawał najmięsistszy oczyszczonego i przemytego jesiotra, osolić, położyć na wyłożoną włoszczyzną blachę, i oblać po wierzchu podsmażoną w maśle usiekaną cebulką, ostudzoną i zmieszaną z dwóma rozbitemi jamami, osypać tartym chlebem i wstawić do gorącego pieca. Po upieczeniu zdjąć z blachy, zmieszać włoszczyznę upieczoną z kwaterką wina, szklanką mocnego buljonu, pół kwaterką octu, włożyć parę łyżek musztardy, zagotować i zalać tem upieczoną jesiotrzynę.

Można też jesiotrzynę przed upieczeniem naszpikować świeżą słoniną.

41. Jesiotr z rosztu.

Oparzonego i oczyszczonego jesiotra pokrajać na cieńkie kawałki jak na zrazy, osypać trochę solą i pieprzem, oraz drobno usiekaną i wyciśniętą z soku cebulą, polać oliwą i tak zostawić na parę godzin. Przed wydaniem ułożyć na roszt, postawić go na rozpalonych węglach, i opiec na obie strony na rumiano. Wydać z sosem musztardowym.

42. Stokfisz.

Ułożyć stokfisz w drewnianém naczyniu, i zalać mocnym ługiem na cztery pory, codzień go zmieniając. Wy-

płókać go, zalać na porę wodą zabieloną niegaszonem wapnem, a skoro zbieleje, znowu wypłókać, i wymoczyć w miękkiej wodzie przez dzień jeden, trzy razy ją odmieniając.

Tak wymoczony stokfisz można zimową porą mieć przygotowany, na kilkorazowe użycie, a w potrzebie wziąć go kilka funtów, pokroić, zalać parą garncami wody, i postawić na maleńkim ogniu, aby się zwolna ogrzewała, poczem nalać świeżą wodą, ogrzewać, i tak postępować, póki woda, za włożeniem w nią palców, nic ślizką nie będzie; natenczas mocniej zagrzać aż do gorącości, lecz nie zagotowywać wody, bo stokfisz stwardnieje, a skoro połuszczy się w słojowe szmaty, wybrać na przetak, aby woda ściekła, osolić, przykryć aby nie ostygł i wydać zalany rumianem masłem z sucharkiem, pieczoną lub podsmażoną cebulą, lub z innemi przyprawami.

Gospodyni Litewska zawiera też niezły sposób prędkiego urządzenia i moczenia stokfiszu, radząc wybić go z wieczora obuchem lub młotem na kowadle tak mocno, żeby się stokfisz podjął i przybył z mocnego potrzaskania. Natenczas każe go namoczyć na noc w rzecznej wodzie, a nazajutrz gotować zwyczajnym sposobem, a będzie łupki i miękki.

43. Stokfisz ze śmietanowym sosem.

Wymoczyć, wymyć i ugotować wyżej wymienionym sposobem stokfisz, pokroić, osolić, przykryć aby nie ostygł i zalać następnym sosem: Podsmażyć w łyżce masła tyleż mąki i trochę drobno uszatkowanej pietruszki, zmieszać to z kwartą śmietany, można też dodać trochę muszkatowej gałki, zagotować, wrzucić stokfisz, wbić parę żółtków i ogrzać mocno na wydaniu.

44. Stokfisz z grzankami.

Ugotowany wiadomym sposobem stokfisz osolić, i przykryć aby nie ostygł. Nasmarować masłem tygielek lub

głęboki półmisek, wlać trochę na spód śmietany, ułożyć rząd poszarpanego na szmaty stokfiszu, na nim rząd grzanek z bułki podsmażonej w maśle i nasmarowanej drobno usiekanemi sardelami, znowu rząd stokfiszu, rząd grzanek; nakoniec zalać śmietaną na wierzchu, i do gorącego pieca na krótko wstawić.

45. Stokfisz po Kapucyńsku.

Wymoczony, pokrojony i ugotowany stokfisz, posolić i posypać tłuczonym kminem. Wysmarować lekko masłem półmisek, ułożyć rząd stokfiszu, rząd podtuszonej w maśle z trochą wody, pokrajanej drobno włoszczyzny, jakoto: cebuli, pietruszki i salery, znowu rząd stokfiszu, zalać to podrumienionem masłem, z chlebem tartym lub sucharkiem, i zapiec.

46. Liny modro gotowane, z sosem ze słoniny.

Oprawić, pokroić, osolić a potem opłókać liny, oblać je wrzącym octem i przykryć misą. Nastawić wodę ze szklanką mocnego octu, wrzucić parę główek cebuli, trochę soli, angielskiego i prostego pieprzu, bobkowych liści, skoro się to zagotuje, włożyć rybę i gotować na mocnym ogniu. Odstawić, skropić zimną wodą, nakryć papierem na kilka minut, wyjąć osypać pietruszką zieloną, i wydać do następnego sosu: Pokroić kawałek słoniny w drobną kostkę, podsmażyć i podrumienić w niej parę łyżek mąki, mieszając ciagle aby mąka się rozbiła, rozrobić to półkwartą buljonu, wlać trochę octu, wsypać łyżkę tłuczonego cukru, trochę pieprzu, goździków, zagotować to dobrze i zalać lina.

47. Lin z kapustą czerwoną lub białą.

Uszatkować dwie lub trzy kwarty kapusty, posolić, zalać smakiem wygotowanym z grzybów i włoszczyzny, jakoto: cebuli, salery, kilku ziarn pieprzu, włożyć łyżkę

masła, przykryć i postawić na żarze, mieszając niekiedy łyżką, aby nie przypadła do rądla. Skoro opadnie i zmięknie, włożyć kilka utłuczonych goździków, kawałeczek cynamonu, łyżkę stołową cukru, pół kwarty śmietany i tuszyć do gęstości. Osolonego lina pokroić w kawałki, wytarć serwetą, wyjąć ości, maczać w rozbitem jaju z odrobiną pieprzu, utarzać w tłuczonym sucharku i usmażyć lub opiec na rumiano, ułożywszy na pokrywę wysmarowaną masłem, i skrapiając niem rybę po wierzchu. Na wydaniu obłożyć nim kapustę.

48. Lin z grubą kaszą.

Ugotować na sypko gryczaną kaszę na grzybowym smaku, biorąc obficie masła; pokroić i osolić lina, ugotować go z włoszczyzną i parą łyżkami octu, aby była jędrną, i ułożyć rząd tej ryby do rądla wysmarowanego masłem, na to położyć kaszę, znowu rybę i kaszę, skropić obficie masłem, przykryć i gotować lub upiec. Na wydaniu wyrzucić z rądla, a osobno podać sos grzybowy.

49. Liny lub leszcze z sadzonym sosem.

Ugotować smak z różnej włoszczyzny i ćwierci funta rodzenek, zalać nim pokrajanego, osolonego i otartego z wilgoci lina tak, aby go objęło, wlać szkankę octu, i gotować na mocnym ogniu. Odstawioną rybę nie wyjmować aż trochę przestygnie, poczem ułożyć na blat i zalać następnym sosem: Podrumienić łyżkę stołową tłuczonego cukru, uważając aby nie spalić, bo smak sosu zepsuje, wlać kwaterkę wina, (wino nie jest tu konieczne, chociaż wiele smaku dodaje), wsypać parę łyżek mąki, i zarumienić ją mieszając na wolnym ogniu. Skoro się podrumieni, rozrobić smakiem od ryby, włożyć parę goździków, tyleż prostego i angielskiego pieprzu, zagotować, przecedzić, włożyć cytrynę w talerzyki pokraja-

ną i ugotowane w smaku rodzenki, gotować do zawiesistości na wolnym ogniu i zalać rybę.

Ten sos powinien być słodko-kwaskowaty; na dogotowaniu więc trzeba go skosztować, i dodać octu lub cukru.

50. Okunie osypane jajami.

Oczyszczone i osolone okunie zalać smakiem z włoszczyzny i pary łyżek octu (aby się ryba nie rozpadła w gotowaniu) i gotować na mocnym ogniu. Odstawić, wyłożyć rybę, i zalać kilku łyżkami przecedzonego i wygotowanego do zawiesistości smaku, osypać usiekanemi twardemi jajami, i polać rumianém masłem z sucharkiem.

51. Karasie ze śmietanowym sosem.

Oczyszczone, osolone i otarte z wilgoci karasie, zalać w rądlu taką ilością smaku z włoszczyzny i korzeni, aby objęło, i zagotować na prędkim ogniu. Wziąć pół kwarty śmietany, włożyć pół łyżki masła, łyżkę sporą mąki, rozbić to na wolnym ogniu mieszając, rozprowadzić smakiem od ryby, wygotować ten sos do zawiesistości i zalać nim karasie.

52. Karasie zapiekane w śmietanie.

Usmażyć karasie jak wszystkie ryby, na rumiano, ułożyć na półmisek, zalać śmietaną, osypać sucharkiem i zapiec. Podawać do stołu nie przekładając do innego naczynia.

53. Sielawa. Stynka.

Obie te ryby najlepsze są smażone na gorącém maśle, utarzane w sucharku lub mące, albo też umoczone w rozbitém jaju przed osypaniem sucharkiem.

54. Kotlety z ryby.

Wziąć jaką chcąc rybę, najlepiej szczupaka, wyjąć ości, mięso posolić i trochę prostym i angielskim osypać

pieprzem. Podsmażyć w łyżce masła trochę usiekanej cebuli; skoro ostygnie zmieszać z drobno usiekaną rybą i wymoczonym w mleku i wyciśniętym miękiszem bułki, wytarć mocno, dodać jeszcze trochę surowego masła, przetłuc w moździerzu, a skoro zbieleje, włożyć dwa żółtka, jedno całe jaje, wymieszać dobrze i robić kotlety podługowate na stolnicy posypanej mąką. Zamiast kostek włożyć ostruganą pietruszkę lub marchew, maczać kotlety w rozbite jaja, utarzać w sucharku i smażyć na wrzącém maśle. Zalać rumianym lub innym rybnym sosem.

55. Kotlety lub krążki z ryby inaczéj.

Wrzucić oprawioną rybę do wody aby stężała, wyjąć z niej wszystkie ości i pokroić na drobne kawałeczki. Podsmażyć trochę usiekanej cebuli z mąką w maśle, włożyć ją razem z rybą do makotry i mieszać na massę, dodając po trochu śmietany i 2 jaja. Zrobić z tej massy kotlety lub krążki, wrzucić do gorącej wody, wyjąć z niej i smażyć na maśle.

56. Farsz z ryby z formy na parze.

Dwa funty szczupaka lub lina, obrać z ości, usiekać, posolić i trochę popieprzyć. Wrzucić do stępy lub kamiennego moździerza, i tłuc dokładając masła surowego i bułki wymoczonej w mleku i wyciśniętej, uważając aby farsz był zupełnie wolny. W czasie tłuczenia probować spuszczając gałeczkę farszu do wody wrzącej, jeżeli się rozłazi, dodać bułki, jeżeli zatwardy, kawałek masła, skoro będzie pulchny i sypki, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem i gotować na parze.

Wykładając na półmisek, ułożyć około farszu zgrabnie pokrajaną podsmażoną rybę, lub jaką utuszoną jarzynę, a nawet kartofelki, i zalać to białym rzadkawym sosem zrobionym z mąki, masła, trochę rybiego smaku i agrestowego soku.

57. Zrazy postne zawijane z ryby.

Małe niepozorne szczupaczki, lub inną jaką rybę, oczyścić, obrać z ości, usiekać, popieprzyć, posolić, włożyć upieczoną cebulę i utłuc w moździerzu. Rozwałkować tę massę na stolnicy na grubość palca, i zwinąwszy jak zwyczajne zrazy, podlać piwem i tuszyć. Na wydaniu zalać sosem rumianym, podmacerowanym mąką z oliwą i rozprowadzonym smakiem, wygotowanym z rybich ości i piwem.

Można tu dodać trochę pokrajanej cytryny lub kaparów.

58. Stynka smażona w klarze.

Posolić stynkę a skoro usłonieje, wycisnąć z wilgoci. Rozbić pół kwarty mąki z kilku białkami, dodać trochę oliwy i wybić na rzadkawą massę; maczać w tém stynkę, kłaść na gorące masło lub tłustość i usmażyć.

59. Szarpanina z suszonéj ryby.

Wybić mocno drewnianym obuszkiem suszoną większą rybę; jako to: szczupaka, leszcza i t. p. Poszarpać ją na kawałki zdjąwszy skórę, jeżeli słona wymoczyć i ugotować w wodzie na pół miękko. Rozpuścić łyżkę masła, włożyć szarpaninę, posypać sucharkiem, wymieszać i tuszyć; pod koniec włożyć parę łyżek śmietany, wysadzić ją, i wydać osypaną sucharkiem.

Można tu użyć trochę w maśle podsmażonej cebuli dla odmiany.

60. Sledzie smażone z grzybowym sosem, postne.

Wymoczone śledzie ociągnąć ze skóry, wyjąć ości i usiekać drobno z dodaniem trochę cebuli i mleczka od tegoż śledzia. Wymoczyć bułkę w wodzie i wycisnąć, wyrobić to wszystko razem ze śledziem na jedną massę,

ułożyć na ościach śledziowych, nadając kształt śledzia, osypać mąką i smażyć ostrożnie w oliwie, lub upiec na oliwie w piecu.

Sos do nich zrobić rumiany z cytryną, lub na burakowym rosole z grzybami, podmacerowany mąką z oliwą.

W dzień maślny, włożyć można do farszu kawałek surowego masła, i bułkę wymoczoną w mleku, oraz wbić parę jaj dla utrzymania massy. Smażyć na maśle, i sos masłem zarobić.

61. Kotlety ze śledzia.

Kilka wymoczonych śledzi pokroić, oparzyć, oczyścić z kosteczek, i drobno usiekać. Włożyć podsmażonej w maśle cebuli, wymieszać to mocno, a skoro przestygnie, wsypać trochę tartej bułki, wbić parę jaj włożyć łyżkę śmietany, wymieszać na massę i robić kotlety. Umaczać w sucharku i jajku i smażyć na maśle.

Sos zrobić rumiany, kwaskowato-słodkawy z cytryną lub kaparami, albo grzybowy.

62. Farsz śledziowy zapiekany, na śniadanie z cielęciną.

Usiekać drobno kawał pozostałej pieczonej cielęciny, wymoczyć parę śledzi, zdjąć skórę, odrzucić kości, usiekać drobno i zmieszać z cielęciną. Przetarć przez sito tyle ugotowanej i obranej kartofli, ile jest cielęciny ze śledziem, dodać kwaterkę sucharków, drobno usiekaną i usmażoną w maśle cebulę, przesiekać wszystko razem i zmieszać w jedną massę; wlać do niej szklankę śmietanki, 5 jej surowych, łyżkę masła; wymieszać i włożyć do formy wysmarowanej masłem, osypać sucharkiem i w piec wstawić.

63. Sledź zapiekany inaczéj.

Wymoczyć dobrze cztery śledzie, najlepiej w słodkiem mléku, zdjąć skórkę, wybrać oście i usiekać. Włożyć trochę podsmażonej w maśle usiekanej cebuli, pół kwarty śmietany, 4 żółtka i pół kwaterki sucharka. uważając aby zbytecznie nie zagęścić. Wysmarować formę masłem, osypać sucharkiem, włożyć massę do formy, osypać pieprzem i wstawić do pieca niezbyt gorącego.

Dobrze jest mniej brać do tej siekanki sucharka, a natomiast włożyć kilka upieczonych lub ugotowanych roztartych kartofli.

Można tę siekankę dawać zalaną rumianym sosem z cytryną lub sosem grzybowym.

64. Grzanki śledziowe na zimno, na śniadanie.

Dwie łyżki oliwy, łyżkę suchej musztardy, sześć twardo ugotowanych żółtków, mocno roztarć. Trzy wymoczone i oczyszczone śledzie pokroić w plasterki, mléczka usiekać z kaparami, zmieszać z oliwną massą, posmarować tém podsmażone grzanki z bułki i ułożyć na nich na ukos pokrajane śledzie lub sardele.

65. Sardelowe czy śledziowe masło, na śniadanie.

Wymoczyć parę śledzi, lub opłókać tylko sardele, wyjąć oście, obciąć głowy i utłuc w możdzierzu na miazgę. Włożyć kawałek niesłonego (najlepiej świeżego) masła, stłuc to razem ze śledziową massą w możdzierzu i przefasować przez sito, aby plewy na niém zostały. Postawić dla stężenia na zimnie, pokroić w płaskie kawałki i podać na śniadanie.

Z sardelów nie wybierać ości, tylko odjąć głowy, wypłókać, wycisnąć z wody i postąpić dalej jak ze śledziem. Ze śledzi należy zdjąć skórkę przed utłuczeniem.

Tak do tego jak do następnego masła, można dodać parę ziarn angielskiego pieprzu dla aromatu.

66. Sledziowe masło postne.

Wymoczone i ociągnięte ze skóry śledzie oczyścić z ości, pokroić, zmieszać z tartą postną bułką i utłuć w moździerzu dolewając po trochu oliwy. Skoro należycie się zmassuje, przetasować przez sito, ułożyć na talerzu i postawić w chłodnem miejscu.

67. Ostrygi przypiekane na roszcie.

Swieże ostrygi mocno są zamknięte w skorupie, te zaś, które same się otwierają, nie są dobre.

Wziąć kilkanaście ostryg, opłókać, rozszczepić nożem, odrzucić wierzchnie skorupy, spodnie zaś z przytwierdzonemi doń ostrygami na roszt ułożyć. Skropić każdą sokiem z cytryny i postawić roszt na rozpalone węgle; skoro się skorupy przypieką, zalać podrumienionem świeżem masłem z bułką i gorące wydać do stołu.

68. Raki z sosem.

Wybrać parę kop dużych raków, zalać wodą, posolić, włożyć spory pęczek zielonego kopru i pietruszki i ugotować. Wyjęte z wody ułożyć na półmisek i zalać następnym sosem: rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niém półtory kwaterki startej bułki; rozprowadzić to kwaterką buljonu, pół kwartą świeżutkiej kwaśnej śmietany, wsypać trochę usiekanego zielonego kopru, wymieszać, zagotować i zalać gorące raki.

69. Raki po francuzku (Buisson d'ecrevisses).

Na kopę raków wziąść pęczek zielonej pietruszki, tyleż kopru, zieleniny, salerów, porów, cząbru, pęk estragonu, kilka wzdłuż przekrajanych marchwi i pietruszek, i dwie przekrojone i naszpikowane goździkami cebule.

W wielkim rądlu ułożyć warstwę włoszczyzny, warstwę raków, posolić, popieprzyć, ponarzucać masła, i tak postępować na przemian, póki się wszystko nie ułoży. Nakryć pokrywą i postawić na wolnym ogniu; skoro się raki zaczerwienią, wlać na nie pół butelki mocnego octu i dogotować.—Podając do stołu można je dać ułożone na półmisku, bez żadnych dodatków, a chcąc mieć sos, należy wziąść smaku, w którym się gotowały raki, przecedzić, dodać trochę pokrajanych piklów zagotować i oblać.

70. Potrawka z raków z drobną gryczaną kaszą.

Półkwarty drobnych krupek przetarć parą żółtkami i wysuszyć. Wziąć 3 kwaterki wody, pół funta masła, trochę usiekanego kopru i pietruszki, szczyptę muszkatowego kwiatu, zagotować to mocno, i do wrzątku zasypać krupy, przykryć szczelnie i postawić na żar lub do pieca. Skoro będzie gotowe, ostudzić, wbić parę jaj, wymieszać i nałożyć tą kaszą ugotowane rakowe skorupki; ułożyć je do rądla, przekładać wyjętém mięsem z rakowych szyjek i większych nóżek, i podtuszyć na wydaniu, zalawszy wprzód następnym sosem.

Rozpuścić łyżkę rakowego masła, podsmażyć w niém łyżkę mąki, wlać trochę buljonu, pół kwarty świeżej kwaśnej śmietany, trochę zielonego usiekanego kopru, albo muszkatowago kwiatu, zalać tém raki ułożone w rądlu i podtuszyć mocno aż do wysadzenia.

71. Rakowe masło.

Ugotować kopę dużych raków, obrać szyjki, a skorupki i nóżki stłuc na miazgę w możdzierzu. Rozpuścić w rądelku funt lub więcej masła (stosownie do ilości stłuczonej miazgi), wsypać miazgę i smażyć na wolnym ogniu, mieszając aby nie przypalić. Przecedzić przez sito, zlać

do słoików, ostudzić, obwiązać pęcherzem i schować w zimnem miejscu.

ROZDZIAŁ ÓSMY.

PRZYRZĄDZENIE PASZTETÓW.

a) rozmaite ciasta do pasztetów.

1. Ciasto listkowe, czyli francuzkie.

Na funt najdoskonalszej suchej i przesianej mąki, wziąć funt świeżego masła i 2 jaja. Na kilka godzin przed robieniem ciasta, wymyć czysto masło, rozdzielić na 3 części i zostawić w zimnej wodzie do czasu użycia. Ciasto robić następującym sposobem: zrobić dołek w mące, włożyć kawałeczek wymytego i odważonego masła, wbić 2 jaja, wsypać szczyptę soli, zarobić wszystko razem, i dolać tyle studziennej wody, aby ciasto było miernie tęgie, pulchne i dało się dobrze wałkować nieprzylegając do wałka. Wyrobić to ciasto na stolnicy jak najlepiej, podsypując niekiedy delikatnie mąką, i tak wyrobione przykryć i zostawić, aby się uleżało. Za kwadrans wziąć każdą część masła osobno do serwety i wycisnąć z wody. Podzielić ciasto na 4 części, wywałkować każdą na grubość małego palca, podsypując delikatnie mąką, pokroić na cienkie listki jedną część masła, posypać niem mocno po wywałkowanem cieście, nakryć drugiem, znowu nałożyć masłem i tak postąpić dalej na przemianę. Skoro się ostatnia płaszczyzna ciasta nałoży, zacisnąć wszystkie brzegi naokoło, popruszyć mąką i wałkować do grubości tylca noża; złożyć potem we czworo, wałkować znowu, i to powtórzyć cztery razy. Aby to

ciasto było dobre, trzeba je cieńko wałkować, nie pociągając do siebie wałka, lecz zawsze wzdłuż od siebie naprzód.. Ciasto powinno się robić w miejscu chłodnem, a masło ma być twarde. Piec tak trzeba napalić jak na pierogi, aby się ciasto piekło mocnem ciepłem, inaczej będzie brylaste i płaskie.

2. *Ciasto francuzkie inaczéj.*

Funt dobrej suchej mąki, jedno jajko, funt masła, trochę wody. Wymyć masło w zimnej wodzie z lodem, i zostawić je w tej wodzie. Wziąć funt mąki, wysypać na stolnicę, zrobić pośrodku dołek, wbić jedno jajko, kawałek moczonego masła, trochę zimnéj wody, zamiesić wolno ciasto, aby nie przystawało do rąk i do stolnicy, zasłać papierem na lodzie, położyć na nim ciasto, przykryć, niech tak kilka minut poleży. Wyjąć z wody masło, wycisnąć w serwecie śpiesznie, położyć ciasto na stolnicę, wypłaszczyć, położyć na wierzch rozpłaszczone masło, złożyć brzegi ciasta do środka w kopertę i wałkować, skoro będzie cieńkie na tylec noża, znowu składać, i to powtarzać cztery razy. Ukroić kawałek ciasta, potrzymać przed płomieniem, skoro zaschnie, a słoje zagrube jeszcze, przewałkować znowu i wyciskać foremką.

3. *Ciasto listkowe rąbane.*

Funt suchej przesianéj mąki, funt niesłonego masła, pół kwaterki wody i dwa jaja. Zmieszać to wszystko razem i rąbać siekaczem na stolnicy w chłodném miejscu dopóty, aż zacznie urywać się nitkami.

Tego ciasta miesić nie można, tylko siekać, przez co dostatecznie się wyrobi. Nakoniec wywałkować płasko i brać do użycia, do pasztetów lub ruskich pierogów.

4. Ciasto maślne.

Funt wybornej suchej mąki, wyrobić najmocniej z pół funtem przemytego zimnego masła, podrobionego w kawałki. Rozbić 3 lub 4 jaja z trochą wina albo zimnej wody, odwilżyć tem ciasto, i wyrabiać do tęgości, nie dokładając więcej mąki. Rozwałkować cieniutko, złożyć we czworo, rozwałkować znowu cienko, znowu złożyć i zostawić na kilka minut. Biorąc do użycia znowu rozwałkować. Robić w chłodnem miejscu.

5. Ciasto maślne innym sposobem.

Pół funta świeżego wymytego masła podrobić i wymiesić z funtem najlepszéj suchej mąki, z dodaniem 2 jaj, 2 żółtków, 5 łyżek wina, 5 łyżek słodkiej śmietanki i szczypty soli. Wyrobić to dobrze, rozwałkować cienko, złożyć we czworo i to powtórzyć 2 razy. W kilka minut rozwałkować i brać do użycia.

6. Ciasto kruche do pasztetów.

Utarć do białości funt masła, dodać 4 żółtka, 2 jaja z białkami i pół szklanki romu. Wsypać 2 funty mąki, roztarć dobrze wałkiem, wymiesić do pulchności, postawić na kilka minut na zimnie, a rozwałkowawszy na grubość tylca noża, brać do użycia.

7. Ciasto żytnie do pasztetów.

Kwartę żytniej i tyleż pszennej mąki wsypać na stolnicę, wlać pół kwarty wrzącej wody i kwaterkę gorącej tłustości, wymieszać dobrze i zostawić na kilka minut. Wbić 3 jaja, dodać kwaterkę pszennej mąki i trochę wody, wyrabiać to ciasto najdoskonalej i zagnieść tak, aby było twarde. Wyłożyć tem ciastem jaką chcąc formę, posmarować jajami, masłem i upiec. Skoro forma z ciasta będzie gotowa, nakłaść do niej jakiego chcąc

farszu pasztetowego, upieczonej różnej zwierzyny, osypać siekanym auszpikiem i podać na zimno.

Podobne ciasto z samej pszennej mąki urządza się do ciepłych pasztetów, i służy tak jak wyżej, za samo naczynie do zamknięcia zwierzyny i farszu. Wykłada się forma blaszana w kształcie wazonika tém ciastem, wygładza we środku równo, nakłada się surowego farszu na przemian z podpieczoną zwierzyną, cytryną, kaparami lub truflami, na wierzch zasklepia się témże ciastem i piecze. Po upieczeniu należy zgrabnie zdjąć wierzch nożem, zalać trochę mocnego buljonowego sosu i podać pasztet odkryty w wazoniku wyjętym z formy na półmisku. Resztę sosu dać w sosjerce.

b) ROZMAITE PASZTETY.

1. Pasztet z kurcząt, lub młodych indyczat.

Wziąć 6 — 7 oprawionych dobrze kurcząt, dniem wprzód porzniętych, aby skruszały, pokroić w ćwiartki, włożyć do rądla z pół funtem masła, cytryną w talerzyki pokrajaną, szczyptą muszkatowej gałki, solą, parą bobkowemi liśćmi, parą cebul szpikowanych goździkami, związką zielonej pietruszki i kopru, zalać buljonem lub wrzącą wodą, nakryć i gotować prawie pół godziny. Wybrać potém kurczęta z buljonu, a sos przecedzić przez sito. Ugotować kopę raków, obrać, wyciągnąć z szyjek kiszeczki, ze środków i mniejszych nóżek zrobić rakowe masło, z nóg większych usiekać mięso drobno i zrobić farsz z kawałkiem rakowego masła, nadziać tém skorupki, z reszty zrobić małe pulpeciki, i odgotować w rozsolonym wrzątku.

Zrobić listkowe lub maślane ciasto, rozwałkować do grubości dwóch tylców noża, położyć na niem blaszany lub srebrny półmisek, mający się użyć do pasztetu, i ostrym nożem oberznąć ciasto na około. Tak wykrojony krąg ciasta osypać delikatnie mąką, naprzód złożyć we dwoje, posypać znowu mąką i złożyć we czworo, pokarbować zgrabnie nożem i zrobić z tego nakrycie pasztetu, resztę ciasta pokroić w pasy na 3 palce szerokie. Wysmarować półmisek bardzo grubo masłem świeżem, ułożyć na tem kurczęta, rakowe skorupki nadziewane, pulpeciki, szyjki, talerzyki cytryny, kapary lub pieczarki, przekładając to wszystko małemi kawałeczkami masła, ułożyć nakształt góry, aby we środku było daleko wyżej niż po brzegach, i zalać kilku łyżkami buljonu, w którym się gotowały kurczęta. Posmarować brzegi półmiska jajem, pokryć kręgiem ciasta i ocisnąć koło brzegów; ozdobić z wierzchu pasami ciasta, związać u wierzchu kokardę, posmarować ostrożnie jajami, aby nie ściekły na brzegi, coby przeszkodziło do podniesienia się w pieczeniu i wstawić do pieca wypalonego jak na bułki. Do smaku, w którym się gotowały kurczęta, włożyć trochę suchego buljonu, podsmażonej mąki w maśle, kaparów, zagotować, przecedzić i podać w sosjerce do pasztetu, wlewając do niego kilka łyżek tegoż sosu na wydaniu, podjąwszy zgrabnie ciasto nożem u góry.

Można też użyć tu odmiennego sosu, dokładając do smaku w którym się kurczęta gotowały, trochę rakowego masła, kaparów i zarobić go kilku żółtkami na wydaniu.

Zamiast kurcząt można tu użyć młodych indycząt.

2. Pasztet Wołyński z kurcząt.

Trzy funty wołowego mięsa, 2 funty łoju, funt cielęciny, pokroić na duże kawałki i utłuc w stępie na miazgę. Przefasować przez dubeltowe sito, posolić, popie-

przyć, wsypać trochę muszkatowéj gałki i wymieszać. Ociągnąć w smaku z włoszczyzny pokrajane na cząstki kurczęta tak, aby nie były surowe, przełożyć farszem w formie zrobionej z ciasta i upiec. Podawać do tego sos mocny buljonowy z truflami lub pieczarkami.

3. Pasztet z kapłonów, lub karmnego indyka.

Oprawić i osolić parę kapłonów, pokroić na kawałki, włożyć do rądla, wsypać trochę bobkowych liści, pieprzu, cytrynowéj skórki, zielonéj pietruszki, parę cebul, zalać to szklanką wody, wina i trochę octu, i tuszyć pod pokrywą do miękkości. Wyjąć do ostudzenia a smak przecedzić. Farsz zrobić następnym sposobem: — Obrać z żył cielęcą sporą i tłustą łopatkę, usiekać, rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niém trochę usiekanej cebuli i cielęcinę, podlawszy wodą; włożyć do tego funt świeżej słoniny zeskrobanej na massę, trochę tartej czerstwej bułki, usiekanych serdelów, pieczarek lub trufli i kaparów, wszystko to mocno usiekać, osypać solą, pieprzem i wymieszać na delikatną massę z kilku żółtkami. Wypełnić formę ciastem pasztetowém maślném lub żytniém, układać warstwami farsz, kapłony, cytrynę w talerzyki pokrajaną; wyrznąć pokrywkę z ciasta, przylepić ją szczelnie białkiem do formy, ocisnąć brzegi i piec godzinę.

Wyjąwszy na półmisek, przeciąć u góry, zalać sosem ze smaku, w którym się kapłon gotował, z dodaniem sardeli lub truflów; resztę podać w sosjerce.

Tak samo robi się pasztet z tłustego indyka.

4. Pasztet z kaczek domowych.

Oprawione tłuste kaczki osypać solą, pieprzem i goździkami, podlać trochę buljonem, włożyć parę cebul, nakryć i tuszyć nie zupełnie miękko, a potém ostudzić. Obrać ze skórki cielęcą wątrobę i zeskrobać, włożyć łyżkę surowego masła, tartéj bułki, parę łyżek mięsnego

rosołu, 4 żółtka, posolić, popieprzyć, wymieszać i przetłuc. Położyć na półmisek krążek z francuzkiego ciasta, na to kilka zrazików świeżej słoniny, ułożyć kaczki, farsz, nakryć ciastem, posmarować żółtkiem rozbitém z wodą, i na godzinę wstawić do pieca. Na wydaniu rozciąć u góry, wlać trochę sosu z buljonu z cytryną, a resztę podać osobno.

5. Pasztet z kuropatw, jarząbków, jemioluszek, zająca lub innéj jakiéj zwierzyny, we francuzkiém cieście.

Naszpikowaną i osoloną zwierzynę, opiec do połowy i w kawałki pokrajać (wyrzucając z zajęczych skoków kości). Wziąć np. na jednego zająca sporą cielęcą wątróbkę, obrać ze skórki i zeskrobać na miazgę; cielęcą łopatkę wyżyłować, drobniutko usiekać, podsmażyć łyżkę masła z cebulą, włożyć cielęcinę, podlać trochę wody, podtuszyć i zmieszać z wątróbką. Funt świeżej słoniny roztarć mocno na miazgę, 2 lub 3 bułki otarte ze skórki, wymoczone w wodzie lub mleku i wyciśnięte zmieszać z massą mięsną, posolić, popieprzyć, włożyć 4—5 żółtków i wyrobić wszystko na delikatną massę i utłuc w moździerzu.

Położyć na spód półmiska rząd farszu, zwierzynę, kapary, talerzyki cytryny, znowu farszu i zwierzyny, nakoniec nakryć ciastem francuzkiém i piec więcej godziny. Na wydaniu podnieść ostrożnie ciasto u wierzchu, wlać szklankę sosu; resztę podać osobno.

Sos do tego pasztetu dać mocny buljonowy, z cytryną, kaparami albo truflami.

6. Pasztet turecki z baraniny.

Trzy lub cztery funty tłustej baraniny posolić, ugotować na miękko z różną włoszczyzną i dwóma funtami

wędzonej szynki. Wyjąć oba mięsa, smak przecedzić, włożyć łyżkę masła, zagotować i wsypać weń funt opłókanego ryżu, wymieszać i niech się tuszy pod pokrywą póki sypkim nie będzie.

Wysmarować półmisek masłem, osypać sucharkiem, pokroić w kostkę szynkę, wymieszać z ryżem, i szczyptą muszkatowego kwiatu, położyć rząd jego na spód, rząd baraniny, znowu ryżu naprzemian z baraniną, wygładzić, posmarować brzegi półmiska jajem, pokryć francuzkiém ciastem i w piec wstawić.

Sos zrobić z mocnego buljonu z masłem i trochę mąki; przed dopieczeniem pasztetu podjąć wierzch ciasta nożem, podlać sosem i z nim dopiec. Resztę sosu dać osobno.

NB. Jeżeliby szynka była zbyt słona, należy ją przed ugotowaniem wymoczyć.

7. Pasztet z baraniny inaczéj.

Sześć lub siedm funtów tłustej młodej baraniny obrać z tłustości, wyżyłować, skropić na parę godzin octem, naszpikować i upiec, polewając masłem lub śmietaną. Wziąć parę cielęcych wątróbek, ociągnąć z nich skórkę i zeskrobać na miazgę; wyżyłować i usiekać jak najdrobniéj cielęcą łopatkę, podsmażyć łyżkę masła z cebulą drobno usiekaną, włożyć cielęcinę, podlać trochę wody lub buljonu, podtuszyć i zmieszać z wątróbką. Utarć na miazgę półtora funta słoniny, otarć 3 bułki ze skórki, wymoczyć w mléku, wycisnąć i zmieszać ze słoniną i całą massą mięsną, posolić, popieprzyć, włożyć 6 żółtków i wyrobić wszystko na delikatną massę.

Położyć na półmisku rząd farszu, rząd pokrajanéj w płaskie kawałki baraniny, kilka talerzyków cytryny, trochę kaparów, znowu farszu i baraniny, potém nakryć ciastem francuzkiém, pokrajaném ząbkowém kółkiem

w pasy, układając, począwszy od brzegów półmiska jeden obok drugiego tak, aby brzeg jednego cokolwiek zakrywał drugi. Na środku można zrobić kokardę lub różę z ciasta, posmarować jajkiem i wstawić na godzinę do pieca. Na wydaniu podjąć u wierzchu ciasto i podlać sosem buljonowym z kaparami lub truflami. Resztę podać osóbno.

8. Ogon wołowy w pasztecie.

Ugotować pocięty w kawałki wołowy ogon w małej ilości wody, z włoszczyzną, pieprzem i solą, a skoro dojdzie odcedzić, aby trochę oschło. Zrobić ciasto francuzkie, wyłożyć niem metalowy półmisek, położyć kawałki ogona, na to utuszonej w maśle cebuli lub innej jakiej przyprawy, zasklepić ciastem i upiec. Na wydaniu otworzyć w górze pasztet, podlać ostrym buljonowym sosem z cytryną, kaparami, winem lub octem.

9. Pasztet ze szczupaka.

Oczyścić, wyjąć kość grzbietową, osolić szczupaka i opiec go do połowy w piecu, polewając często masłem. Na owalnym półmisku położyć rząd rybiego lub mięsnego farszu (jak nieraz wyżej powiedziano), posypać nań cytrynowej skórki, kaparów, można i rakowe szyjki, posolić, na to położyć szczupaka, okryć farszem lub ugotowanem na miękko z masłem sagiem lub wiazigą nakryć z wierzchu francuzkiém ciastem tak, aby część głowy i ogona były odkryte, posmarować jajem rozbitém i wsadzić na godzinę do pieca.

Sos z buljonu pomidorowego ze smakiem rybnym tu uchodzi; zresztą każdy inny użyć można.

10. Pasztet z łososia.

Rozpuścić sporą łyżkę masła, podsmażyć w niém parę usiekanych i wyciśniętych cebul, położyć na to kilka

funtów oprawionej, osolonej i w drobne kawałki pokrajanej łososiny i tuszyć pod pokrywą, aby na pół ryba była gotowa.

Wlać do rądelka w którym się ryba gotuje pół szklanki dobrego francuzkiego wina, ćwierć szklanki octu, tyleż wody, wsypać trochę soli, pieprzu w ziarnach, kilka goździków, bobkowego liścia, wszystko to na mocnym ogniu zagotować, wyjąć rybę i ostudzić.

Zrobić farsz z ryby, ułożyć go na półmisku naprzemian z łososiną, zalać smakiem w którym się gotowała, zasklepić francuzkiém ciastem, posmarować rozbitém żółtkiem z wodą i wstawić na godzinę do pieca.

Podać sos do tego sardelowy: Wymyte i oczyszczone z główek sardele, drobno usiekać, zgotować w buljonie przecedzić przez sito, dodać kawałek suchego buljonu, trochę cytrynowego soku i zagotować.

W poście zamiast buljonu użyć smaku z ryb z włoszczyzną.

Farsz rybny tak się robi:—Wziąć jakiej chcąc ryby, pokroić, ściągnąć skórkę, wybrać ości, posolić, posypać prostym i angielskim pieprzem, włożyć parę drobno usiekanych i podsmażonych w maśle cebul, usiekać mocno, włożyć bułki otartej ze skórki, wymoczonej w wodzie lub mleku i wyciśniętej, łyżkę masła, 3 żółtka, jedno jaje całe i wymieszać to mocno do białości. Używać do nadziewania ryb i różnych pasztetów.

11. Pasztet z węgorza lub miętuzów.

Rozpuścić sporą łyżkę masła, podsmażyć w niém trochę uszatkowanej marchwi, cebuli i pokrajaną w kawałki rybę. Przełożyć to wszystko do rądla, wlać szklankę wina, dodać kilka talerzyków cytryny, trochę wody, i zagotować pod pokrywą na silnym ogniu. Wyłożyć półmisek rybnym farszem, na to kawałki odgotowanej wprzód

wątróbki miętuza, następnie położyć nań rybę, trochę trufli lub pieczarek, oraz cytryny, znowu resztę farszu, pokryć to francuzkiém ciastem, posmarować rozbitém jajem (uważając aby nie zalać brzegów, bo ciasto będzie zakaliste) i wstawić na godzinę do pieca.

Sos do tego pasztetu dawać z buljonu mięsnego lub rybnego, zmieszać smak w którym się ryba gotowała z trochy cytrynowego soku i mąką podsmażoną w sardelowém maśle, zagotować zalać częścią przerznąwszy u wierzchu pasztet, resztę dać osobno.

12. Pasztet rakowy z groszkiem.

Wyłożyć spód półmiska cieńko wywałkowanem francuzkiém ciastem. Zrobić farsz z raków, obrać ugotowane rakowe szyjki, ugotować trochę zielonego groszku ze śmietanką, ostudzić, położyć go na półmisek, na nim rakowe szyjki, część farszu, znowu rząd grochu, rząd farszu, i tak postępować nim się półmisek nie napełni. Nakryć francuzkiém ciastem i w piec postawić.

Sos do tego pasztetu robi się z mocnogo buljonu, mąki, rakowego masła, oraz trochy cytryny. W poście z wyciągu ryb z włoszczyzną i zawsze z rakowém masłem.

Można ten pasztet zapiec na półmisku w rancie zwyczajnym lub z francuzkiego ciasta, a zamiast farszu z raków, użyć farszu z ryby. (Obacz zupę rakową).

c) PASZTECIKI.

1. Pasztetiki drożdżowe w pączkach.

Na funt mąki, sporą łyżkę drożdży gęstych i białych i łyżkę surowego i niesłonego masła. Rozczynić to mlekiem

jak na sucharki, wyrobić dobrze, włożyć 3 jaja, wymieszać i postawić aby podeszło.

Pół funta wołowego mięsa z polędwicy, tyleż łoju pokroić w drobną kostkę, usiekać parę cebul, zmieszać z mięsem, włożyć do rądelka, podlać parą łyżkami buljonu i tuszyć, poczém wyłożyć na stolnicę, posolić, popieprzyć, przesiekać i wymieszać na gładką massę. Uszczknąć kawałek ciasta jak na sucharek, wypłaszczyć go nieco w ręku, włożyć gałeczkę farszu, zwinąć u góry, aby nadać kształt okrągły i układać na stole; skoro wszystkie się wyrobią i podejdą, spuszczać na roztopione masło po połowie ze świną tłustością i na wrzącej smażyć jak pączki; gorące podać do zupy.

Można je nadziewać farszem z mozgu lub grzybkami.

2. *Pasztetiki drożdżowe z mozgiem.*

Pół garnca mąki rozczynić pół kwartą mléka słodkiego, dodając pół kwaterki dobrych gęstych drożdży. Postawić w ciepłém miejscu przykrywszy serwetą, skoro podejdzie, wziąć dwie łyżki sklarowanego ciepłego masła, rozbić z czterma całemi jajami i dwóma żółtkami, wlewać po trochu wybijając dobrze ciasto, dołożyć soli w proporcyą i postawić znowu w ciepłém miejscu. Zrobić do tego farsz następujący:

Wlać dwie łyżki masła sklarowanego do rądelka, zasmażyć, wsypać trzy łyżki mąki pszennej, znowu zasmażyć, rozprowadzić białym buljonem, odstawić, dodać skórki cytrynowej siekanej dla odoru, włożyć mozgi ociągnięte i pokrajane w kosteczki, wymieszać, rozwałkować ciasto na grubość ćwierci cala, nałożyć farszu, zrobić pierożki podługowate i położyć na blachę, skoro podejdą, rozpalić fryturę i smażyć do koloru żółtawego; wybierać szumówką i dać gorące do stołu.

3. *Paszteciki z cielęciny we francuzkiém cieście.*

Obrać z włókien pół funta świeżego wołowego łoju, usiekać i utłuc w moździerzu (ogrzewając tłuczek w gorącej wodzie: na massę. Usiekać pół fuuta surowej cielęciny, włożyć otartą ze skórki, wymoczoną w mleku lub wodzie i wyciśniętą bułkę, trochę upieczonej cebuli, szczyptę pieprzu, soli, jedno jajko, trochę zielonego kopru lub pietruszki, i wszystko to razem wymieszać z łojem. Rozwałkować francuzkie ciasto na pół cala grubości, wycisnąć okrągłą blaszaną foremką lub szklaneczką dwa razy tyle krążków, ile chcemy mieć paszteciков, posmarować połowę ich jajem, nałożyć na każdy gałeczkę farszu, przykryć krążkiem drugim, znowu nasmarować jajem po wierzchu i wsadzić przed obiadem do gorącego pieca na pół godziny.

Te same paszteciki można robić z wołowego mięsa, a dla odmiany w smaku, włożyć do farszu usiekanych sardelów lub śledzi.

4. *Paszteciki z mozgu we francuzkiém cieście.*

Rozwałkować ciasto francuzkie na pół palca grubości, wycisnąć szklaneczką dwa razy tyle krążków, ile żądamy mieć paszteciков, z połowy wycisnąć pośrodku jeszcze mniejszy krążek wielkości pięcio-złotówki, nasmarować całe krążki jajem, przykryć wyciętemi, i tak upiec. Ciasto pozostałe z wycięcia odpiec osobno, aby służyło za nakrywę do paszteciков, lub do ozdoby jarzyny, sztuki-mięsa i t. p.

Raguł mozgowy robi się następnie: Na 18 paszteciков francuzkiego ciasta, wziąć 2 mozgi cielęce lub mózg wołowy, ociągnąć, włożyć do zimnej wody oczyścić z plew pokroić w kawałki, posolić i popieprzyć. Usmażyć w maśle drobno usiekanej i wyciśniętej z soku cebuli, podrumienić w tem stołową łyżkę mąki, wlać trochę buljonu

i zagotować. Włożyć parę łyżek śmietany, mozgi zmieszać, niech się zagotują, nakoniec wsypać trochę sucharka, rozbić trzema żółtkami; skoro zgęstnieje, nakładać wprzód upieczone ciastka francuzkie (we środku próżne) tym ragułem. Przed wydaniem wstawić do pieca, aby się ogrzały i zapiekły z wierzchu.

Dla odmiany smaku można do gotowanego ragułu wcisnąć trochę cytrynowego soku, otarć trochę cedru dla zapachu, lub muszkatowej gałki.

5. *Pasztetciki ze szczupaka lub okunia.*

Pokroić rybę na małe kawałeczki, posolić, usiekać drobno cebuli, podsmażyć w maśle, i w tém samém usmażyć rybę, popieprzyć, trochę posiekać, zmieszać z dwóma lub trzema twardo ugotowanemi i usiekanemi jajami, ostudzić i nakładać do ciasta francuzkiego (zrobionego jak do pasztecików pod № 4) nakryć i zapiec. Jeżeliby się nie używało nakrywek z francuzkiego ciasta, trzeba z wierzchu osypać sucharkiem.

6. *Pasztetciki z miętuzów.*

Usmażyć w maśle z upieczoną i usiekaną cebulką w kawałki pokrajanego osolonego i ugotowanego miętuza. Obrać mięso z kości, usiekać trochę, popieprzyć, wymieszać, włożyć wprzód ugotowaną i pokrajaną w kostkę wątróbkę, łyżkę śmietany, dwa żółtka od jaja, ogrzać, wymieszać i nałożyć tym ragułem ciasto francuzkie, zrobione jak do pasztecików i zapiec przed wydaniem.

7. *Pasztetciki z grzybów.*

Podsmażyć masło z cebulką, a w niém łyżkę stołową mąki, i włożyć ugotowane i usiekane grzybki; parę łyżek śmietany, wymieszać na ogniu aby zgęstniało, ostudzić, nakładać do ciasta francuzkiego lub zaparzanego, osypać

sucharkiem i zapiec. Dla odmiany można dodać usiekanych jajek twardych, a zamiast mąki użyć sucharka.

8. Pasztecíki z raków.

Z pół kopy lub więcej odgotowanych raków wyjąć mieso, usiekać, posolić, podsmażyć w rakowém lub zwyczajném maśle z łyżką stołową mąki, włożyć parę łyżek śmietany, zmieszać i zagotować. Ostudzić trochę, wbić parę żółtków, ogrzać, a skoro zgęstnieje, nakładać przygotowane wprzód ciastka francuzkie wyżej wskazanym sposobem: i przed wydaniem wstawić do pieca.

9. Pasztecíki rakowe doskonałe, inaczéj.

Zrobić masło rakowe; wziąć go pół łyżki, podmacerować z mąką, wlać kwaterkę buljonu i rozprowadzić do tej gęstości jak marmelada. Włożyć usiekane szyjki rakowe, rybę podsmażoną i w kostki krajaną, trochę krajanych tuszonych borowików lub szampionów, dodać trochę suchego buljonu, muszkatowej gałki, sera holenderskiego tartego, pietruszki zielonej podsmażonej w maśle i wszystko to razem zmieszać. Trzeba mieć małe okrągłe bułeczki drożdżowe jak na cwejbaczki, powybierać z nich środki i każdą bułeczkę posmarować masłem rakowém z wierzchu i we środku, nałożyć farszem przygotowanym, osypać tartym serem, a przed wydaniem do stołu wstawić do ciepłego pieca na kwadrans.

10. Pasteciki Ponarskie.

Do tych paszteciков trzeba mieć blaszanne lub stalowe karbowane foremki w kształcie małych kubeczków osadzonych na długiej rączce.

Zrobić ciasto trochę gęstsze niż na naleśniki, rozgrzać tłustość wieprzową po połowie z masłem, rozparzyć w niej foremki, maczać w cieście, i spuszczać do gorącej tłustości aż nabiorą złotawego koloru. Zdejmować

ostrożnie z foremek, bo są kruche i smażyć inne dopóki stanie ciasta. Farsz robić następującym sposobem: ugotowane mięso z kury i szyjki rakowe, drobno usiekać, posolić, podsmażyć w łyżce masła, włożyć parę łyżek smietany, trochę mąki i ogrzać (lecz nie zagotować) uważając aby farsz nie był zbyt gęsty. Nałożyć go na spód foremek, na wierzch kilka szyjek rakowych i natychmiast podawać do stołu, inaczey ciasto zmięknie i zepsuje się. Dla odmiany można ten farsz robić z mozgami.

11. Paszteciki w kąchach z mozgu.

Trzy mozgi cielęce, lub dwa wołowe wymoczyć ze krwi, wypłókać, ociągnąć we wrzątku z dodaniem trochę octu, aby się w gotowaniu nie rozpadły, przełożyć do zimnej wody, potem z plew oczyścić. Ostudzone pokroić w kostkę, podsmażyć łyżkę masła z drobno usiekaną cebulką, zmieszać z mozgiem, na dwie części mozgu włożyć trzecią lub czwartą część tartej czerstwej bułki, trzy żółtka, kwaterkę kwaśnej śmietany, trochę angielskiego pieprzu, a chcąc i muszkatowej gałki, wymieszać, nakładać do kąch, posypać sucharkiem, skropić masłem i wstawić na kwadrans przed wydaniem do pieca.

Chcąc te paszteciki dać wystawniej, można obłożyć naokoło rancikiem zaparzonego ciasta.

12. Paszteciki w kąchach z ryby.

Podsmażyć trochę usiekanéj szalotki, pory, lub w niedostatku ich cebuli w łyżce masła, włożyć tu w małe kawałki pokrojoną i osoloną jakąkolwiek rybę, trochę ugotowanych pieczarek lub innych grzybków i wszystko razem podtuszyć. Skoro ryba będzie gotowa, ostudzić, przesiekać wszystko razem, zmieszać z parą żółtkami parę łyżek śmietany, wlać trochę grzybowego smaku, trochę sucharka, szczyptę angielskiego pieprzu i nakładać tą

massą kąchy. Wygładzić z wierzchu, osypać sucharkiem, skropić masłem i wstawić na kwadrans do pieca przed wydaniem.

Te paszteciki wyborne do zup z ryby; przez oszczędność zamiast smażonej ryby, można do nich użyć tej, z której się gotowała zupa, i tak np. jeżeli zupa z mięsuzów, wątróbki podać w niej do stołu, dzwona zaś ryby pokrajać drobno, podsmażyć w maśle z cebulką i postąpić dalej według wskazanego przepisu; tym sposobem mniej ryby wyjdzie, a zupa będzie równie smaczna.

13. Paszteciki Perduty w kąchach.

Wysmarować kąchy grubo masłem sardelowem lub śledziowem, i wpuścić (ostrożnie rozbijając aby nie skłócić) po jednem jaju do każdej kąchy. Posypać serem holenderskim lub innym jakim tłustym i ostrym, wstawić na kilka minut przed wydaniem do gorącego pieca, aby się jaje cokolwiek z wierzchu zapiekło. Na wydaniu pokropić zarumienionem masłem z sucharkiem.

14. Paszteciki w kąchach z grzybów.

Suche grzyby wypłókać, namoczyć na noc w mleku, ugotować na miękko z włoszczyzną, usiekać, podsmażyć w maśle z cebulką, włożyć parę łyżek śmietany, szczyptę soli tyleż pieprzu i podtuszyć. Wbić parę żółtków, wsypać parę łyżek sucharka, wymieszać, nałożyć tem kąchy, osypać sucharkiem i wstawić na kwadrans do pieca.

15. Paszteciki w kąchach z cielęciny i śledzi.

Kawałek upieczonej cielęciny usiekać drobno z wymoczonym i obranym z kości śledziem, zmieszać to z podsmażoną w maśle cebulką, parą łyżkami śmietany, łyżką buljonu i podtuszyć. Skoro trochę ostygnie wsypać szczyptę pieprzu, parę łyżek sucharka, włożyć trzy żółtka,

wymieszać, nałożyć do kąch, osypać serem lub sucharkiem i na kwadrans wstawić do pieca.

16. Paszteciki sardelowe w kąchach.

Przemyć sardele i wycisnąć z wody, usiekać na miazgę, zmieszać z łyżką masła i przefassować przez sito. Włożyć do tej massy parę łyżek śmietany, kilka żółtków, wymieszać mocno i nalewać do kąch wysmarowanych masłem i wysypanych sucharkiem, poczém wstawić na kwadrans do pieca.

17. Paszteciki w naleśnikach z mozgu.

Podsmażyć trochę usiekanej i wyciśniętej cebuli w łyżce masła. Wziąć dwa wołowe mozgi, wymoczyć ze krwi, ociągnąć we wrzątku, zdjąć plewy, przetarć przez rzadkie sito, lub bardzo drobno usiekać, zmieszać z masłem, wsypać trochę soli, pieprzu, drobno usiekanego kopru lub pietruszki, wlać parę łyżek buljonu lub śmietany i podtuszyć aby zgęstniało. Skoro trochę przestygnie, włożyć parę żółtków i wymieszać. Usmażyć naleśniki, nasmarować każdy mozgową massą, złożyć końce, zwinąć w trąbkę, maczać w rozbitém jajku, osypać sucharkiem i smażyć na wrzącém maśle do złotawego koloru. Na wydaniu można osypać podsmażoną zieloną pietruszką.

18. Paszteciki z wołowego mozgu w klarze.

Wymoczyć parę wołowych mozgów, oczyścić z plew, wrzucić do wrzącej rozsolonej wody z trochą octu, ugotować i ostudzić nie wyjmując z wody. Wyjąwszy ociągnąć z włókien, pokroić w kawałki, maczać w klarze, spuszczać na wrzące masło i smażyć.

Klar robi się następnie:— kwaterkę mąki suchej rozbić z łyżką oliwy i pięciu żółtkami, wyrobić mocno, włożyć tyle białków ubitych na pianę, aby massa była rzad-

kawa, wsypać szczyptę soli, maczać pokrajane i osolone mozgi i smażyć na rozpalonem maśle.

Klar inaczej:— kwaterka mąki, pięć żółtków, trochę śmietanki wybić mocno, zmieszać z pianką od białków i maczać mozgi.

Te paszteciki wyborne do szczawiku i różnych zup kwaśnych.

19. Paszteciki z włoskiego grubego makaronu.

Ugotować funt makaronu na miękko, odcedzić, przepłókać w zimnej wodzie, niech woda ściecze. Włożyć do rądla wielką łyżkę masła, dwie garści mąki, podsmażyć, włożyć pół kwarty śmietany, zagotować mieszając aby nie przypadło. Pokroić makaron w kawałki, włożyć do śmietany, rozmieszać, ostudzić, wbić 3 żółtka, ostudzić aby stwardniało, w zimnem miejscu wybierać łyżką, formować niewielkie słupki, umoczyć w jajku, osypać suto sucharkiem; jak oschną znowu to samo powtórzyć i smażyć na rozpalonem maśle, którego obficie być powinno.

20. Paszteciki z makaronu domowego z ragułem.

Zagnieść ciasto z samych jaj bez wody, potem wywałkować, poszatkować cieńko, odgotować w wodzie i odcedzić na przetak, aby woda ściekła. Włożyć do rozpuszczonego masła, dodać nieco sera tartego, jaj całych kilka, nieco soli, wymieszać, wysmarować foremki masłem, wysypać tartą bułką, złożyć makaron do foremek i upiec. Po upieczeniu wierzchnią skórkę zgrabnie wykroić nieco, wybrać środek i nałożyć przygotowanym ragułem, znowu skórką od makaronu przykryć, a przed wydaniem postawić na kilka minut do pieca.

Raguł robi się następującym sposobem: Rozpuścić kawałek masła, podsmażyć w niem główkę usiekanej cebuli, wsypać łyżkę stołową mąki pszennej, także podsmażyć, potem wlać pół kwarty kwaśnej śmietany, zagoto-

wać, ostudzić, dodać trzy żółtka i mocno ogrzać; nakoniec dołożyć nieco sera tartego i soku od cytryny.

Taki raguł służy i do innych pasztecików.

21. Pasztecíki kartoflane.

Obrane kartofle ugotować i przetarć przez sito. Podsmażyć w maśle drobno usiekaną i wyciśniętą z soku cebulkę, wymieszać z kartoflą, włożyć utartej bułki, kilka żółtków i wytarć na massę. Posypać stolnicę mąką, ułożyć na niej z massy kartoflanej malutkie placki, posmarować topioném masłem, zwinąć w trąbkę, umoczyć w rozbitém jaju, osypać sucharkiem i smażyć na gorącém maśle. Wydać osypane podsmażoną zieloną pietruszką.

22. Pasztecíki z pozostałego pieczystego, indyka lub cielęciny.

Obrać mięso z indyka lub cielęcej pieczeni, usiekać drobno z kilku przemytemi sardelami. Wziąć wymoczoną w mléku i wyciśniętą bułkę, łyżkę usiekanej drobno i usmażonej w maśle szalotki lub cebuli zmieszać to wszystko razem, popieprzyć, posolić, wbić kilka żółtków, utłuc na massę w moździerzu i nakładać do blaszanych foremek wyłożonych kruchem lub zaparzaném ciastem (ob. w rozdz. o ciastkach) przykryć nieco z wierzchu i wstawić do pieca na 20 minut.

23. Pasztecíki w galarecie na zimno.

Zrobić wiadomym sposobem galaretę auszpikową z główki i mięsa (ob. w rozdz. 9, str. 178). Trzy mozgi cielęce lub dwa wołowe, wymyć, oczyścić ze krwi, ugotować w wodzie z trochą octu, ostudzić nie wyjmując z niej, ociągnąć z włokien, pokroić w kostkę, posolić, zacisnąć sokiem z cytryny, włożyć parę łyżek oliwy i wymieszać. Do tych pasztecików trzeba mieć foremki w kształcie gwiazd blaszanych z wyjmującemi się szerokiemi rurka-

mi. Nalać do gwiazd trochę auszpiku, skoro zastygnie, wstawić rurkę, podlać znowu auszpikiem na około włożyć w nią tyle mozgów, aby po wyjęciu można było jeszcze gwiazdę zalać auszpikiem i zastudzić.

Te paszteciki są niepospolite, smaczne i okaźne, mózg zawarty w przejrzystéj galarecie, bardzo efektowie wygląda. Podają się między zupą a sztuką-mięsa.

d) PIEROGI RUSKIE.

Ciasto na te pierogi może być listkowe, maślne kruche, lub zwyczajne drożdżowe, jak na bułki. Te ostatnie najwięcej na ten cel używane, należy tylko masło surowe utarć na śmietanę i włożyć do ciasta zamiast topionego, a będzie kruchsze.

Farsz do pierogów robi się rozmaity, wskażemy tu różne jego rodzaje.

1. Farsz z Wiazigi.

Wiaziga, są to żyły z jesiotrzyny zasuszone i splecione, najwięcej do ruskich pierogów używane. Wziąć ósmą część funta wiazigi na jeden pieróg i namoczyć na noc; nazajutrz odmienić wodę i gotować na dobrym ogniu póki nie będzie miękka i przelać zimną wodą. Usiekać, włożyć trochę podsmażonej w maśle pieczonej cebuli, trochę pieprzu, soli, kilka jaj twardo ugotowanych drobno usiekanych, wymieszać, położyć na rozwałkowane płasko ciasto, na wierzch ułożyć podsmażonego w płaskich kawałeczkach szczupaka lub upieczonej kury skropić suto roztopionem masłem, nakryć drugą połową ciasta, posmarować jajem i wstawić do pieca napalonego jak na bułki.

2. Farsz z Sięgą.

Ugotować białego sago, przelać zimną wodą, zmieszać z roztopionem masłem i ułożyć rząd jego, rząd usie-

kanych twardych jajek, rząd sięgi, popieprzyć, nakryć sagiem, skropić masłem i upiec w jakiem chcąc cieście posmarowawszy jajem.

3. *Farsz ze słodkiéj kapusty.*

Parę główek słodkiej kapusty usiekać i posolić. Wycisnąć z niéj sok, rozpuścić sporą łyżkę masła, podsmażyć w niém kapustę prędko na dużym ogniu mieszając ciągle, zmieszać z usiekanemi twardemi jajami nałożyć do ciasta, posmarować jajem i upiec.

4. *Farsz ze słodkiéj kapusty trochę inaczéj.*

Sporą głowę białej kapusty rozkroić, ugotować w rozsolonej wodzie na miękko wyciąć głębie i wycisnąć. Usiekać drobno, dodać 5 jaj twardo ugotowanych, też drobno usiekanych, posolić, zmieszać z masłem podsmażonem z drobno usiekaną i wyciśniętą cebulą, mocno wymieszać i włożyć do ciasta.

5. *Farsz z kwasnéj kapusty z jakąkolwiek rybą.*

Podtuszyć z masłem kwaśną kapustę, włożyć trochę podsmażonej w maśle cebuli i pieprzu. Oczyszczoną rybę pokroić w drobne kawałki, wyjąć ości, podsmażyć w maśle, zmieszać z kapustą i upiec w cieście. Zamiast ryby, można tu użyć ugotowanych suszonych grzybów, pokrajanych w paski i podsmażonych w maśle.

6. *Farsz z mięsa.*

Podsmażyć trochę usiekanej cebuli w sporej łyżce masła, usiekać upieczonej cielęciny, zwierzyny, lub ugotowanego wołowego mięsa, podtuszyć w maśle z dolaniem pary łyżek buljonu dla soczystości, popieprzyć, posolić i jeszcze drobniej posiekać. Położyć na ciasto rząd tego farszu, rząd usiekanych drobno jaj twardych, znowu farszu, skropić masłem, zakryć ciastem i upiec.

7. Farsz z cielęcéj wątróbki.

Ugotowaną cielęcą wątróbkę posiekać, podsmażyć w maśle z cebulką, zmieszać z usiekaną pieczoną cielęciną; posolić, popieprzyć, podlać parę łyżek buljonu, wymieszać i włożyć do ciasta.

8. Farsz z kury z ryżem.

Usiekać ugotowaną kurę, podsmażyć w maśle, zmieszać z ugotowanym z masłem w smaku od kury na sypko ryżem, posolić, wsypać szczyptę muszkatowego kwiatu, wymieszać i włożyć do ciasta.

9. Farsz grzybowy.

Ugotowane suszone borowiki drobno usiekać, podsmażyć usiekaną cebulę w łyżce masła, zmieszać z grzybami i jeszcze podtuszyć, posolić, popieprzyć, wymieszać i nadziać pieróg.

10. Farsz ze szczupaka.

Usmażyć szczupaka, usiekać, zmieszać z ugotowanemi na twardo jajami: posolić, popieprzyć, położyć na rozwałkowane ciasto, na wierzch posypać przemytemi i usiekanemi sardelami lub sardinkami, skropić suto masłem, zakryć ciastem i upiec.

11. Farsz z jesiotrzyny.

Oparzyć parę funtów jesiotrzyny wrzącą wodą, zdjąć i odrzucić skórę, pokroić na małe kawałki, posolić i podsmażyć. Położyć rząd ugotowanej, zmieszanej z masłem, drobno usiekanej wiazigi, rząd jesiotrzyny, na wierzch osypać suto posiekanemi twardemi jajami, polać roztopionem masłem, zakryć ciastem i wstawić do pieca.

Skoro piec wypalony, rozwałkować ciasto do pierogów na grubość palca, nałożyć którymkolwiek z wyżej wymie-

nionych farszów, nakryć ciastem, nasmarować brzegi, rozbitém jajem zlepić, posmarować też jajem po wierzchu i wstawić do pieca.

Te pierogi zwykle się podają zaraz po zupie, chcąc zaś dać je zamiast pasztecików, trzeba robić małe podłużne pierożki jak na jedną osobę, z wyżej opisanego rąbanego lub maślnego kruchego ciasta.

Małe pierożki z kapustą lub grzybami są najwyborniejsze.

e) SPECK-KUCHEN.

1. Speck-kuchen.

Zarozczynić ciasto jak na zwyczajne bułeczki. Pokrajać w kostki świeżej słoniny i podsmażyć z drobno usiekaną cebulką. Robić z ciasta zwyczajne pierożki, nałożyć wyżej wymienioną słoniną, każdy umaczać mocno w roztopioném maśle w rądlu i układać je szczelnie jeden przy drugim; skoro się rząd ułoży, można drugi nakładać, lecz zawsze każdy pierożek umaczać w roztopioném maśle, nakryć pokrywą, niech podrosną, po czém stawić do pieca jak na bułeczki. Skoro się wywróci na półmisek, każdy łatwo się rozdzieli za dotknięciem. Można je gotować na parze jak pezy.

2. Speck-kuchen inaczéj.

Garniec mąki rozczynić kwartą letniego mléka i kwaterką drożdży i dać podrość. Włożyć 4 jaja, trochę soli i wybijać do pulchności, poczém dać znowu podrość. Wziąć świeżej przerastałej słoniny, półtora funta, pokroić drobno w kosteczki, usiekać drobno parę cebul, utłuc trochę prostego i angielskiego pieprzu, (kto lubi trochę majeranu) wymieszać i na patelni podsmażyć. Skoro ostygnie,

wywałkować ciasto na małe pierożki, nadziać słoninką, zawinąć na boku lub wierzchu, posmarować żółtkiem i wsadzić do pieca jak na pierogi.

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY.

POTRAWY ZIMNE

MIĘSNE I RYBNE.

1. Auszpik do zimnych potraw.

Główki i nóżki cielęce opłókać i nastawić z włoszczyzną do ugotowania. Skoro mięso zacznie odpadać od kości, przecedzić, zdjąć tłustość i fuz, wlać mięsnego buljonu, kwaterkę octu, trochę soli, korzeni, zagotować z tem i ostudzić. Rozbić kilka białków z łyżką wody, wlać do auszpiku i na wolnym postawić ogniu. Skoro się jaje ściągnie i płyn klarowny będzie, wylać na serwetę uwiązaną do przewróconego stołka; skoro ścieknie, postawić na zimnie.

Jeżeli jaja nie ściągają, włożyć kawałek lodu i znowu gotować na wolnym ogniu, a skoro jeszcze będzie płyn mętny, znowu lodu dołożyć i gotować, potém zlać na serwetę i przecedzić.

2. Majoneza.

Wziąć parę szklanek sklarowanego auszpiku póki nie ostygł, wlać kwaterkę oliwy, trochę mniej octu, zmieszać i wybijać do białości na lodzie, aby piana zgęstniała.

W tę pianę można zmaczać cząstki zimnych mięs, lub oblewać je, a dla ubrania obłożyć po wierzchu kolorową klarowną galaretą.

3. *A la daube z indyka.*

Oprawić tłustego i wielkiego indyka, rozciąć zgrabnie kość grzbietową, wyjąć ostrożnie wszystkie kości tak, aby mięsa i skórki nie nadwerężyć i posolić. Wziąć mięso z drugiego indyka, kury lub cielęciny, wyżyłować, drobno usiekać, włożyć parę w mleku wymoczonych bułek, półfunta masła, oraz cebuli w maśle podsmażonej, trochę pieprzu, 7 lub 8 jaj, usiekać to wszystko mocno i utłuc w moździerzu. Gdy farsz gotowy, pokroić szynkę gotowaną lub ozor w plasterki, usmażyć osobno omlet z białków, a osobno z żółtków i przekładać indyka rzędami farszem, korniszonami, omletami; skoro się napełni, zaszyć, uwinąć w serwetę, obwiązać szpagatem i gotować w buljonie lub wodzie z włoszczyzną przez trzy godziny. Po ugotowaniu wyjąć i nie odwijać aż ostygnie. Na wydaniu zgrabnie pokroić i ubrać auszpikiem klarownym lub majonezą.

Sos musztardowy, lub provençal służą do tej potrawy.

4. *Indyk na zimno z wątrobianym farszem.*

Wyżej wskazanym sposobem rozpłatać tłustego indyka, wybrać kości i posolić. Wziąć łopatkę cielęcą, wyżyłować, usiekać z niej mięso, oskrobać z plew parę cielęcych wątróbek, usiekać i zmieszać z podsmażoną w sporej łyżce masła cebulką; skoro ostygnie, wbić kilka jaj, włożyć parę bułek wymoczonych w mleku i wyciśniętych, trochę soli, pieprzu, funt skrobanej świeżej słoniny, wymieszać to mocno, utłuc w moździerzu na miazgę, nadziać tem indyka i zaszyć. Uwinąć w serwetę i gotować w buljonie lub wodzie parę godzin. Wyjąwszy z wody nacisnąć denkiem, a skoro ostygnie, odwinąć serwetę, ubrać auszpikiem lub majonezą z kaparami i korniszonami.

Dla odmiany można do farszu dodać trochę truflów. Sos musztardowy do tego najwłaściwszy.

5. *Kurczęta z majonezą.*

Młode, tłuste i dobrze oprawione kurczęta, włożyć w całku do ugotowanego smaku z włoszczyzny, łyżki masła i kawałka mięsa lub świniny, i w nim pod pokrywą ugotować. Skoro będą miękkie, wyjąć, ostudzić, rozebrać na części i zdjąć skórkę. Ułożyć na półmisek, ubrać majonezą, obłożyć ugotowanemi szparagami, kalafiorami, rakowemi szyjkami, (które wprzód poleżeć powinny w occie z oliwą) i podać do zimnego sosu z roztartych gotowanych żółtków z cukrem, octem i oliwą.

Rozmaita zwierzyna upieczona, równie ozdobiona majonezą jest wyborna.

6. *Pasztet z wątróbek gęsich na zimno.*

Wątróbki od 15-tu gęsi wymoczyć w słodkiem mleku godzin kilka i usiekać; naskrobać półfunta świeżej słoniny, zmieszać z wątróbkami, wbić jaj całych ośm, trzy kwaterki tartej bułki, trzy lub cztery usiekane trufle, wcisnąć sok od dwóch cytryn, dodać trochę muszkatowéj gałki, parę łyżek soli i dobrze wyrobić. Posmarować rądel masłem, osypać bułeczką, włożyć farsz i piec w wolnym piecu. Po opieczeniu utłuc w stępie lub kamiennym moździerzu, dokładając świeżego niesolonego masła półfunta i przefassować przez podwójne sito, ułożyć na półmisek namoczywszy nóż w oliwie ogładzić i ubrać auszpikiem na zimno lub majonezą.

Można tenże pasztet dawać na ciepło, wyłożywszy rądel naleśnikami lub półfrancuzkiem ciastem.

7. *Pasztet z wątróbek cielęcych lub gęsich na zimno inaczéj.*

Wziąć kilkanaście wątróbek gęsich, lub kilka cielęcych, zeskrobać, plewy odrzucić, usiekać i podtuszyć w maśle z cebulką. Po utuszeniu, włożyć umoczonej w mle-

ku i wyciśniętej bułki, kilka jaj, funt masła wymytego lub zeskrobanej świeżej słoniny, utłuc w moździerzu, przefassować przez gęste sito, włożyć kwaterkę kwaśnej śmietany, trochę angielskiego i prostego pieprzu, oraz muszkatowego kwiatu, wymieszać, włożyć do wysmarowanego masłem rądelka i upiec. Nie trzeba wyjmować z rądelka, póki nie ostygnie. Do tego zrobić małe kotleciki z indyka (file), usiekać mięso z piersi, dodać trochę wymoczonej bułki, jaj kilka i utłuc na miazgę z kawałkiem masła i odrobiną muszkatowego kwiatu. Zrobić z tej massy kotleciki, ułożyć na wysmarowaną masłem pokrywę, skropić buljonem, przykryć papierem, i upiec. Po wystudzeniu file maczają się w majonezie, i okładają około uprzednio upieczonego farszu.

Można ten farsz pokroić w plasterki, układać na przemian z file i zastudzić w klarownym auszpiku, w formie rantowej.

8. *Farsz do zimnych pasztetów Strazburskich.*

Wziąć trzy wątróbki cielęce, lub kilkanaście wątróbek z tłustych gęsi, oskrobać z plew, usiekać, rozpuścić funt masła, usmażyć w nim kilka cebul usiekanych; włożyć wątróbkę, trzymać na ogniu mieszając póki nie zbieleje, przełożyć na płótno i wycisnąwszy z niej wodę, przetrzeć przez rzadkie sito. Usmażyć jajecznicę na maśle i znowu przetarć przez rzadkie sito. Wziąć kawał cielęciny, wyżyłować, usiekać jak najdrobniej, utłuc w moździerzu na miazgę, dodać funt świeżej słoniny naskrobanej i przetartej przez sito, bułki pszennej wymoczonej w mleku i wyciśniętej w płótnie, nieco gałki muszkatowej, pieprzu utłuczonego angielskiego i prostego, 10 surowych jaj, kawałek suchego buljonu rozpuszczonego, i utłuc w moździerzu, a potem wymieszać z wątróbką, dodawszy nieco w kostkę krajanych truflów wprzód wymoczonych w winie, żeby wybrzękły. Tym sposobem przy-

gotowany farsz włożyć do pokrywy lub rądelka wysmarowanego masłem, mającego wyłożone dno i boki cieńko pokrajaną w plasterki słoniną. Wziąć papier dobrze wysmarowany masłem, nakryć z wierzchu i wstawić na półtory godziny do gorącego pieca. Zwierzynę, lub w niedostatku onej, kury albo indyki wprzód wyżyłowane i upieczone, pokrajać jak można najcieniej w plasterki, i gdy farsz ostygnie, ułożyć rząd farszu, rząd zwierzyny lub ptastwa, nacisnąć kamieniem w naczyniu mającem kształt jaszczyka, lub jaki się podoba. Dając do stołu, dla ozdoby można obłożyć galaretami. Do tego daje się sos musztardowy, albo inny do zimnych potraw.

9. Ser z zająca na śniadanie.

Wziąć parę zajęcy, wyżyłować z plewki, naszpikować dobrze i upiec. Skoro w połowie się upiecze, porąbać w kawałki i złożyć do rądelka, dodać półfunta słoniny i z nią tuszyć. Skoro dobrze się utuszy, odebrać mięso od kości, kości potłuc, włożyć do rądla, dodać buljonu i znowu tuszyć. Mięso usiekać dobrze, a kości przefassować przez sito do usiekanego mięsa, upiec jajecznicę z 10-ciu jaj i zmieszać razem, dodać sera półfunta, tyleż masła i utłuc na miazgę. Po utłuczeniu należy przefassować przez rzadkie sito, dodać 8 jaj surowych, trochę muszkatowego kwiatu; trochę buljonu suchego rozpuszczonego, wina pół szklanki i truflów tłuczonych. Razem to wszystko dobrze wymieszać, rądelek masłem wysmarować i serem wysypać, złożyć do rądelka i upiec, a jak przestygnie, kroić w cienkie plastry i podawać do oliwy i octu.

Można robić też massę w cieście, wówczas nazywa się *chlebem zajęczym*, który się robi następującym sposobem: Wziąć kwartę pszennej mąki, jaj kilka, kawałek masła i śmietanki, zarobić niezbyt twarde ciasto, rozwałkować na grubość rubla, potem obłożyć tem ciastem

farsz w kształcie bułki chleba i upiec w piecu. Do tego też używa się oliwa i ocet.

10. Zając na zimno w galarecie.

Wziąć kilka cielęcych nóżek, główkę, trochę włoszczyzny, soli, wygotować to na galaretę, przecedzić, zdjąć tłustość, dodać trochę cytryny, octu, parę białków od jaj, zagotować, a po sklarowaniu odcedzić i zalać tém upieczonego zająca w kawałki pokrajanego i ułożonego w formie blaszanej rantowej. Skoro się wyłoży na półmisek, zalewa się na środku następnym sosem: Kilka roztartych twardo ugotowanych żółtków zmieszać z dwiema łyżkami śmietany, dołożyć trochę cukru, octu, oliwy, przetarć przez sito, i sos gotowy.

W niedostatku rantowej formy, można zajęca zgrabnie naokoło półmiska ułożyć, ubrać posiekaną galaretą, a sos wlać do środka.

11. Pieczeń z jelenia lub sarny na święcone na zimno.

Wybić mocno pieczeń, wymyć, oczyścić z błon, natarć mocno solą, tłuczonym angielskim pieprzem, goździkami, jałowcem, osypać rozmarynowym i bobkowym liściem, zalać wrzącym octem i postawić na tydzień w zimném miejscu, przewracając codziennie. Wyjąwszy naszpikować słoniną i piec na brytfanie w piecu, obłożywszy słoniną i skrapiając masłem. Skoro się upiecze i zarumieni, ostudzić i ubrać galaretą z cielęcych nóżek.

12. Pieczeń z łosia czy sarny na zimno.

Wybić mocno łosią czy sarnią pieczeń, włożyć do glinianego lub drewnianego naczynia i zalać ostudzonym octem przegotowanym z korzeniami i solą tak, aby całą pieczeń objęło. Postawić w chłodném miejscu i codzień przewracać. Biorąc do pieczenia, nakroić grubo świeżej

słoniny, utarzać ją w pieprzu angielskim zmieszanym z prostym, goździkami i majranem, porobić dziury w pieczeni i pozakładać w nie nożem słoninę. Obłożyć tę pieczeń ze spodu i z wierzchu plastrami słoniny i podrumienić w gorącym piecu, złożyć do rądla, zalać zcedzonym z niej sosem, z którego tłustość trzeba odrzucić, wlać kwaterkę octu, trochę wina, kawałek suchego buljonu, nakryć szczelnie i tuszyć na miernym ogniu do miękkości. Skoro będzie gotowa, wyjąć na półmisek, ostudzić i ubrać auszpikiem z nóżek cielęcych, lub przecedzonym, wysadzonym na ogniu i wybitym na lodzie do zgęstnienia sosem, w którym się pieczeń tuszyła.

Tak sarnią, jak łosią pieczeń należy przed zamarynowaniem wyżyłować.

13. Pieczeń wołowa marynowana na święcone.

Dobrą, tłustą wołową pieczeń, obwinąć w płótno i wybić mocno; odjąwszy płótno, osypać łyżeczką saletry i obficie tłuczoną solą, włożyć do faski, nakryć szczelnie, i tak na kilka godzin zostawić. Zagotować 3 kwarty octu z łyżeczką saletry, trochę kolandry, jałowcu, pieprzu angielskiego, z kilku liśćmi bobkowemi, kilku goździkami i półkwaterką soli. Po zagotowaniu przelać do misy, a skoro zupełnie ostygnie, zalać tém pieczeń na parę tygodni, przewracając codzień nacisnąwszy kamieniem. Biorąc do użycia, włożyć do rądla kilka plastrów słoniny, kilka cebul, w talerzyki pokrajaną marchew, trochę korzeni, pół kwarty octu, zalać buljonem lub wodą, zagotować, przykryć szczelnie pokrywą, postawić na obłożyny nad węglami lub na płycie i tuszyć pomału, obracając często aby nie przypadła do rądla, dopóty aż będzie miękka i sos znacznie się wysadzi. Skoro gotowa pieczeń, wyłożyć ją na blat i ostudzić, z sosu zebrać tłustość, wziąć go trochę, zmieszać z dwiema

łyżkami oliwy, wybić na lodzie i oblać pieczeń aby nie osychała.

Można też ją ubrać auszpikiem.

Sos musztardowy z żółtkami podaje się do tej pieczeni.

14. Auszpik z nóżek cielęcych.

Na formę 4 nóżki i główka. Ugotować na miękko z solą i włoszczyzną, angielskim pieprzem, wybrać nóżki i główkę, przepłókać w ciepłej wodzie, pokroić w kostkę, i wyklarować auszpik z dodaniem trochę octu i białka. Po sklarowaniu nalać trochę auszpiku do formy; skoro zastygnie, ugotowany mózg z główki, pokroić w plasterki, położyć na auszpik, na to poszatkowane mięso, zalać wszystko auszpikiem i zastudzić. Dawać do tego sos musztardowy lub ocet i oliwę.

15. Rolada z prosięcia w auszpiku.

Zrobić naprzód roladę następującym sposobem: Rozpłatać prosię duże i tłuste, wyjąć zeń kości i posolić. Oskrobać mięso pozostałe przy kościach, usiekać drobno z prosięcią wątróbką, jeżeli mało tej massy, dodać wątróbki cielęcej i samejże cielęciny, zmieszać z usiekaną i podsmażoną w maśle cebulką lub z kawałkiem surowego masła albo skrobanej słoniny, ostudzić, dodać wymoczoną w mléku i wyciśniętą bułkę, dwa jaja, usiekać mocno razem, wymieszać, i tym farszem naprowadzić prosię, na wierzch położyć w talerzyki pokrajane twarde jaje i zwinąć to mocno w wałek. Uwinąć w serwetę, okręcić szpagatem i gotować w buljonie lub wodzie. Skoro się ugotuje, nacisnąć denkiem na noc, potem odwinąć serwetę, pokroić na płaskie kawałki, nalać trochę auszpiku do formy, zastudzić, ułożyć potém roladę, zalać ją zupełnie auszpikiem i zastudzić.

Tę samą roladę można dawać bez auszpiku na płaskie pokrajaną kawałki.

16. Auszpik z prosięciny.

Wymyć prosię, pokrajać w kawałki, zalać wodą, włożyć różnej włoszczyzny, trochę soli, pieprzu i ugotować na miękko. Skoro będzie gotowa, wyjąć kości, posolić, pokroić w dużę kostkę, smak wygotować mocno z dodaniem octu na auszpik, podrumienić podpalonym cukrem, sklarować białkami, zebrać tłustość, przecedzić przez serwetę, nalać trochę do formy wyłożonej cytryną pokrajaną w talerzyki, zastudzić, ułożyć prosięcinę, zalać resztę auszpiku i postawić na lodzie.

17. Kwaszenina wieprzowa.

Połowę oczyszczonej wieprzowej głowizny i nogi ugotować na miękko z włoszczyzną, solą, prostym i angielskim pieprzem, goździkami i bobkowym liściem. Skoro będą miękkie, wyjąć, oczyścić z kości i ostrych drzazgów mięso pokrajać w kostkę, a smak, zebrawszy z niego tłustość, przecedzić przez sito, wlać trochę octu i jeszcze razem na wolnym podgotować ogniu, potem przecedzić przez serwetę. Nalać tego auszpiku na spód formy, gdy zastygnie położyć kilka talerzyków cytryny i korniszonów, lub obrane pokrajane kwaśne ogórki, włożyć pokrajane mięso, zalać resztę auszpiku i zastudzić. Podać do stołu z octem i oliwą.

18. Zylc z wieprzowiny.

Wieprzową głowę, nogi i parę funtów mięsa od karku ugotować z włoszczyzną i solą. Wyjąć wszystkie kości, odrzucić skórę, mięso drobniutko pokroić, włożyć do rądla, wrzucić drobno usiekanej cebulki, kilka utłuczonych goździków, trochę pieprzu, soli, drobno pokrajanej cytrynowej skórki, zalać polewką w której się mięso go-

towało, tyle tylko, aby objęło. Mieszać ostrożnie, aby nie przypadło do rądla, i nazbyt się nie rozparzyło. Skoro się ugotuje, rozłożyć na głębokiej misie serwetę namoczoną i wyciśniętą z wrzącej wody, włożyć na nią mięso z rądla i związawszy szpagatem tuż nad mięsem, położyć związaniem do góry między dwie deski i nacisnąć kamieniami. Nazajutrz wydobyć z serwety i położyć w zimnem miejscu, gdzie parę tygodni zachować się może. Dając do stołu krajać w płaskie kawałki, i podać do octu, pieprzu i oliwy.

19. Głowizna wieprza lub dzika.

Oczyścić głowę, odjąć dolną szczękę, wybrać kości i zalać na kilka dni octem przegotowanym z korzeniami i szczyptą saletry. Wyłożyć grubo serwetę w plastry pokrajaną słoniną, wytarć na sucho głowę i położyć ją stroną skóry na słoninę. Zrobić trochę farszu z wątróbki wieprzowej lub cielęcej (wyżej wskazanym sposobem w indyku na zimno), ułożyć wewnątrz głowy rząd tego farszu, trochę korniszonów, w kostki krajanej słoniny, jaja twardo ugotowane i pokrajane na bujne cząstki, potém znowu farszu, aż się głowa wypełni. Oszyć mocno serwetą i gotować w kociołku z włoszczyzną, solą, pieprzem w całku, trochą octu i kośćmi wyjętemi z głowizny przez kilka godzin. Po wyjęciu z wody ostudzić i wtenczas odjąć serwetę. Ubrać galaretą wygotowaną ze smaku, w którym się gotowała głowizna.

20. Winegret.

Winegret robi się z rozmaitego upieczonego mięsiwa, jakoto: zwierzyny, cielęciny, ptastwa, wołowiny i t. p. Jakiekolwiek z wymienionych mięs pokroić na drobne podłużne kawałeczki; pokroić osobno trochę ugotowanych ćwikłowych buraków, korniszonów, lub solonych ogórków, trochę śledzia, kilka jaj twardo ugotowanych, solonych

lub marynowanych rydzów, różnych piklów, układać to na przemian warstwami na półmisku, wymieszać trochę, ułożyć wysoko, osypać usiekaną galaretą i oblać sosem musztardowym z kaparami, lub octem i oliwą.

Na post zamiast mięsa można użyć odgotowanej jakiej ryby, np. jesiotra, szczupaka, łososia, lub innej jakiej większej mięsistej.

Dla odmiany zamiast galarety można obłożyć ugotowanemi szparagami i majonezą.

NB. Szparagi po ugotowaniu powinny trochę poleżeć w occie przed obłożeniem winegretu.

Kartofle też uchodzą do winegretu.

21. Szczupak z majonezą.

Oczyściwszy wielkiego szczupaka, osolić na godzinę, wysuszoną solą, uwinąć w serwetę, obwiązać i włożyć do długiego naczynia, w którémby wygodnie mógł się pomieścić. Póki szczupak się soli, należyć nastawić wody z rozmaitą włoszczyzną i pieprzem w całku, wlać szklankę octu, zagotować i zalać tem szczupaka. Skoro się ugotuje, odstawić, ostudzić nie wyjmując z wody, potém wyjąć z serwety, ułożyć na blat, oblać majonezą i ubrać galaretą klarowną i piklami.

Można tego szczupaka dać z farszem i równie ozdobić galaretami i majonezą.

22. Rolada ze szczupaka.

Oczyścić i polosić szczupaka, a w godzinę przepłókać i wytarć z wilgoci. Odciąwszy głowę, brzuch rozpłatać, wyjąć zgrabnie kość grzbietową nienadwerężając nic mięsa i skóry, i położyć na serwetę wysmarowaną masłem; nałożyć farszu rybnego (ob. w rozdziale *o rybach* str. 127), zawinąć w serwetę, obwiązać szpagatem i ugotować w wodzie z octem i włoszczyznami, oraz ośćmi ry-

bnemi. Wydobytą roladę z wody z serwetą, nacisnąć deską i kamieniem, smak wygotować na galaretę i ubrać nią pokrojoną roladę na wydaniu.

Sos musztardowy, lub ocet z oliwą służy do tej ryby.

Tym samym sposobem robi się rolada z lina i węgorza.

23. Marynata z węgorza, szczupaka, lina i t. p.

Oczyścić, pokroić na kawałki i osolić rybę podsuszoną solą na godzinę. Ugotować smak z włoszczyzny, wlać parę łyżek octu, włożyć doń wytartą z soli rybę i ugotować. Odstawić od ognia, przykryć papierem, skoro trochę ostygnie, wyjąć rybę, smak wygotować, podpalić cukrem i sklarować na galaretę. Wyłożyć rantową formę talerzykami cytryny, burakiem ćwikłowym ugotowanym i pokrajanym zgrabnie, oraz pokrajanemi korniszonami, zalać trochę auszpiku; skoro zastygnie, ułożyć ukośnie dzwona ryby jedno przy drugiem, zalać resztą auszpiku i zastudzić.

Jeżeli auszpik nie tęgi można dodać trochę białej żelantiny. Szczupak najmniej ma kleju. Lina trzeba oparzyć wrzątkiem dla łatwiejszego oskrobania tarką łuski.

24. Marynata z łososia.

Oparzyć wrzącą wodą łososia dla zdjęcia zeń łuski; oczyściwszy osolić, ugotować w wodzie z octem i włoszczyzną i zastudzić w galarecie, lub przechowywać go w occie przegotowanym z wodą i korzeniami, i podawać z tymże sosem do oliwy.

25. Marynata klasztorna ze szczupaka.

Usmażyć pokrajanego na dzwona szczupaka w oleju (nie w oliwie, a tem bardziej nie w maśle) i osuszyć go na blasie w piekarnianym piecu. Zalać go octem jak

zwykle do marynat i piklów przegotowanym z korzeniami, z tą różnicą, że ocet po przegotowaniu ma być zlany wprzód do makotry, w której parę główek czosnku trzeba utrzeć. Marynata ze szczupaka tak zaprawiona, oprócz szczególniejszego smaku ma tę zaletę, że się bardzo długo, wybornie i świeżo konserwować daje.

26. Marynata z sielawy.

Usmażyć na oliwie lub oleju sielawę i ostudzić. Zagotować pół garnca octu z pieprzem angielskim prostym i liściem bobkowym, ostudzić i zalać nim ułożoną w glinianém lub fajansowém naczyniu sielawę. Biorąc do użycia oblać octem, w którym się ryba marynowała i oliwą.

27. Marynata ze śledzi.

Wymoczone w mléku lub wodzie śledzie, zalać przegotowanym i ostudzonym octem z pieprzem i bobkowym liściem, a biorąc do użycia zalać oliwą.

Albo: wymoczone śledzie zalać oliwą, nacisnąć denkiem, a biorąc bo użycia oblać octem.

Jednym lub drugim sposobem urządzone śledzie, mogą się parę tygodni zachować, lecz trzeba je trzymać w zimném miejscu, a tę robią dogodność, że nie trzeba ich moczyć w każdej potrzebie, bo są przygotowane jak do każdodziennego użycia.

ROZDZIAŁ DZIESIĄTY.

BUDYNIE, MELSZPEJZY, LEGUMINY.

a) Budynie.

Uwaga o Budyniach.

Budynie gotują się w formach na parze lub w serwecie.

Wypłókać kilka razy w zimnej wodzie gęstą i mocną serwetę, aby odjąć wszelki zapach mydlany, wysmarować wyciśniętą z wody na środku masłem, na objętość okrągłego półmiska, włożyć budyniową masę i związać tak, aby między nią i związaniem nie pozostało zbyt wiele, ani zbyt mało próżnego miejsca; w pierwszym razie budyń będzie płaski i niepozorny, w drugim twardy, dla tego że nie miał miejsca do wybrzęknienia. Włożyć potém do wielkiego garnka lub rądla, napełnionego wrzącą posoloną wodą i gotować godzinę lub półtory, stosownie do lekkości massy. Końce serwety przewiązać i zawiesić na kiju, aby budyń gotował się wolno pływając w wodzie; trzeba go też kilka razy obrócić, ażeby się ze wszystkich stron równo odgotował. W miarę wygotowywania się wody, należy wrzącej dolewać. Oszczędniej jest zamiast smarowania serwety masłem, oparzyć ją i wymoczyć we wrzącej wodzie, potém wycisnąć i nie smarując masłem, zawiązać budyniową massę i gotować, a na wydaniu da się wyjąć.

Ugotowany budyń przełożyć na przetak, aby ociekł z wody, rozwiązać, rozłożyć serwetę, nakryć półmiskiem i przewrócić, a przetak i serwetę odjąć ostrożnie.

Łatwiejszy sposób gotowania budyniów w formie na parze, dla tego też prawie wszystkie tym sposobem gotować zalecamy, postępując następującym sposobem: Należy mieć formę miedzianą lub blaszaną z rurką we środku umyślnie do budyniów sporządzoną. Wysmarować ją masłem, osypać sucharkiem, nałożyć niepełno budyniową massą, nakryć, wstawić formę do wielkiego rądla, w którym powinno być na dwa palce wrzącej wody, przykryć szczelnie i gotować podlewając wrzącą wodą, aby jej zawsze było trochę na spodzie rądla.

1. Budyń z sucharków.

Ubić na śmietanę pół funta niesłonego masła i ucierać z 10-ciu żółtkami z dodaniem półtora funta tartej drobno bułki lub pieroga, kwaterki cukru, trochę gorzkich utłuczonych migdałów, oraz tyle śmietany, aby massa nie była gęsta. Rozmieszać to dobrze, włożyć przemytych i osuszonych rodzének według upodobania, oraz pianę mocno ubitą z białków, wymieszać ostrożnie z góry na dół, włożyć do serwety lub formy i gotować półtory godziny. Można dla odmiany włożyć większą połowę tartego chleba a mniej sucharka.

Do tego budyniu najlepiej dawać szodo lub sklarowane masło.

Proporcya na osób 12.

2. Budyń z sucharków z jabłkami.

Rozbić 8 żółtków z trzema łyżkami miałkiego cukru i kwaterką sklarowanego masła do białości, wsypać pół kwarty utłuczonych sucharków dolewając po trochu 3 kwaterki mleka i wyrabiać mocno aby gruzołków nie było. Wsypać parę garści drobnych rodzének, włożyć trochę utłuczonych gorzkich migdałów dla zapachu, wymieszać i zostawić na pół godziny aby sucharki wybrzękły. Skoro massa gotowa, włożyć pół kwarty starkowanych ja-

błek, wymieszać, włożyć pianę od 8-miu białków, wymieszać ostróżnie i włożyć do budyniowej formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem i gotować na parze jak wszystkie budynie.

Na wydaniu zalać sokiem albo osypać cukrem i zalać roztopionem masłem.

Proporcya na osób 10.

3. *Budyń niby angielski szpikowy.*

Pół funta bułki otartej ze skórki namoczyć w mleku. Utarć ćwierć funta świeżego masła na śmietanę, wbijać po jedném 8 żółtków i rozcierać. Włożyć ćwierć funta drobno pokrajanego wołowego nerkowego szpiku, namoczoną bułkę, ćwierć funta cukru, trochę cytrynowej skórki, lub kilka migdałów gorzkich, garść słodkich utłuczonych na miazgę, trochę przemytych i osuszonych wielkich i małych rodzének, trochę cynamonu, odrobinę soli, i to wszystko mocno zmieszać i roztarć, a nakoniec zbić pianę z pozostałych białek, pomieszać ją ostróżnie z massą, włożyć do serwety i spuścić na wodę, lub w formie gotować na parze. Wydać z sosem szodowym (Ob. w rozdziale *o Sosach*).

Przed włożeniem piany uważać, jeżeli massa zbyt gęsta, dodać mléka, jeśli za rzadka, dołożyć wyciśniętej z mléka bułki. Proporcya na osób 12.

4. *Plum-pudding, prawdziwy angielski doskonały.*

Funt tartej czerstwej bułki, funt oczyszczonego z plew wołowego nerkowego łoju drobno usiekanego, funt miałko tłuczonego cukru, funt drobnych czarnych rodzenek, funt dużych rodzenek wybranych z pestek, trochę muszkatowej gałki, utłuczonej, 8 jaj całych, pół funta skórek pomarańczowych i cytrynowych w cukrze smażonych drobno pokrajanych, pół funta słodkich i 20 lub 30 gorzkich migdałów dobrze utłuczonych, sporą szklankę konia-

ku lub araku i trochę soli. Wyrobić to wszystko na pulchną massę, włożyć do namoczonéj w wodzie i wyciśniętej serwety, związać ani zbyt mocno ani zbyt ciasno, zawiesić na kiju we wrzącej wodzie podlewając ciągle wrzątkiem i gotować 6 lub 7 godzin na wielkim ogniu.— Na wydaniu oblać szodem.

W gotowaniu uważać aby puding był cały objęty wrzącą wodą.

Proporcya na osób 15.

5. Budyń z sadła chlebowy.

Półtora funta dużych usiekanych rodzének, 3 ćwierci funta utłuczonego suszonego razowego chleba, półtora funta drobniutko posiekanej surowej wołowej tłustości od nerek, całych jaj 10, zmieszać mocno, zawiązać dość wolno do serwety, włożyć do rądla nalanego wrzącą wodą, tak aby objęło i gotować półtory godziny.

Na wydaniu zalać szodowym sosem; chcąc aby budyń był bardzo gorący, nalać naokoło półmiską mocnego romu i zapalić, a szodo podać osóbno w sosjerce.

Proporcya na osób 12.

6. Budyń z chleba razowego inaczéj.

Chleba tartego niesuszonego 3 kwaterki, masła sporą łyżkę rozpuścić i z chlebem mocno rozcierać do białości, wlać śmietany kwaśnej łyżek 4, wbić 8 żółtków, wsypać trochę goździków i cynamonu tłuczonego, oraz kwaterkę cukru. Z białek ubić piankę, wymieszać i wlać do formy budyniowej; gotować prawie godzinę, a dając do stołu masłem zalać.

Proporcya na osób 12.

7. Budyń zaparzany na mléku.

Zagotować półtrzeci szklanki mléka, z połową szklanki sklarowanego masła, wsypać półtory szklanki mąki i wy-

bijać łyżką na ogniu aż odstanie od rądla. Odstawić, wybijać do ostudzenia, wsypać sporą łyżkę cukru, wbić jedno jaje, 7 żółtków, wyrobić mocno, ubić pianę, z białków, a wymieszawszy z nią ostróżnie, włożyć do formy i gotować na parze, lub zapiec w piecu. — Proporcya na osób 10.

8. Budyń zaparzany śmietanowy.

Pół kwarty nieprzekwaszonej śmietany, zagotować mocno, wsypać na ogniu szklankę pszennej mąki, mieszać na nim ciągle aż odstawać będzie od rądla. Zdjąć z ognia, ostudzić, zwolna mieszając, wbić 6 jaj całych wkładając je po jednem mocno ucierać, wsypać parę łyżek cukru, trochę drobnych rodzenek, lub przełożyć przez połowę konfiturami i gotować na parze.

Ponieważ w tym budyniu niéma białków ubitych na pianę, dla tego też nigdy nie opadnie.

Proporcya na osób 8.

9. Budyń migdałowy.

Ćwierć funta słodkich, 10 ziarn gorzkich migdałów oparzyć i utłuc na miazgę, skrapiając wodą, aby nie puściły oleju. Otarć na tarce i odrzucić wierzchy dwóch sporych bułeczek, miękisz namoczyć w mléku; skoro wybrzęknie wycisnąć, włożyć do makotry razem z migdałami i wycierać, dodając po jednem 6 żółtków, 2 łyżki stołowe cukru i szklankę śmietany. Skoro massa będzie pulchna, zmieszać ostróżnie z pianą pozostałych białków, włożyć do formy i gotować godzinę na parze. Zalać sokiem na wydaniu.

Proporcya na osób 6.

10. Budyń z krup sagowych.

Wziąć pół kwarty białego sago, wsypać je do półtory kwarty zagotowanego mléka, skoro się zagotuje, wło-

żyć pół łyżki masła i gotować do gęstości; ostudzić, wlać 6 jaj, wsypać pół kwaterki cukru, trochę cytrynowej skórki, cynamonu, wymieszać, włożyć do formy i gotować godzinę na parze.

Proporcya na osób 10.

11. Budyń z kaszki na parze przekładany jabłkami i konfiturami.

Szklankę krupek drobnych gryczanych zaparzyć trzema szklankami mleka, lekko zagotować i ostudzić, włożyć 6 żółtków, pół łyżki surowego niesłonego masła, półtory łyżki cukru, wymieszać, włożyć białka na pianę ubite, wysmarować budyniową formę masłem i przekładać rząd kaszki, rząd poszatkowanych jabłek, trochę cukru, znowu kaszkę i rząd jakichkolwiek konfitur, i tak postąpić do końca. Gotować na parze. Wydać oblany sokiem.

Proporcya na osób 8.

12. Budyń z sera lub twarogu.

Kwartę świeżego nieprzetopionego twarogu, lub świeżutkiego sera wycisnąć mocno z serwatki i ucierać w makotrze, dokładając po jednemu 8 jajek. Włożyć parę łyżek śmietany, łyżkę masła i wycierać do pulchności. Skoro massa za rzadka, wsypać trochę mąki, cukru, drobnych rodzenek, wymieszać dobrze, włożyć do formy i gotować na parze. Wydać oblany masłem.

Proporcya na osób 10.

13. Budyń z bułki z powidłami lub jabłkami.

Pokroić kilka bułeczek, sparzyć gorącem mlekiem i wyłożyć na durszlak aby ściekło. Utarć trochę masła na śmietanę, dodając po jednem 6 żółtków, wycisnąć trochę bułkę z mleka, rozmieszać ją mocno z żółtkami, włożyć łyżkę jakichkolwiek powideł lub drobno uszatkowanych jabłek i jeszcze wymieszać, a nakoniec włożyć

ubitą z 6-ciu białek piankę, wymieszać ostróżnie i gotować w serwecie jak wszystkie budynie lub w formie z rurką na parze.

Na wydaniu zalać szodem lub sokiem.

Proporcya na osób 8.

14. Budyń ze szczupaka.

Utarć trzy ćwierci funta masła na śmietanę razem z trzema funtami ugotowanego, z ości oczyszczonego i drobno usiekanego szczupaka. Rozcierając wkładać po jednem 8 jaj, trochę podsmażonej cebulki, lub muszkatowego kwiatu, ośm łótów drobno usiekanego wołowego szpiku i tyle wymoczonej w mleku i wyciśniętej bułki lub pieroga, aby massa nie zbyt była gęsta. Włożyć to do formy lub serwety i gotować dwie dobre godziny. Na wydaniu zalać następnym sosem: Rozpuścić łyżkę masła i podsmażyć w niem mieszając ciągle na wolnym ogniu dwie lub trzy łyżki mąki, włożyć obmytych, z ości obranych i z cebulą mocno usiekanych kilkanaście sardelów, podsmażyć to wszystko mocno; potem wlać trzy kwaterki buljonu, włożyć trochę kaparów, cytrynę pokrajaną w talerzyki, zagotować parę razy i dawać do budyniu.

Proporcya na osób 10.

15. Budyń z cielęcéj wątróbki.

Oczyszczoną z błonki wątróbkę ociągnąć i utarć na tarce. Usiekać drobno parę cebul, podsmażyć w łyżce masła, ostudzić, wymieszać mocno z sześciu całemi jajami i czterma żółtkami, włożyć tu trzy ćwierci funta bułki wymoczonej w mleku, ćwierć funta drobnych rodzenek, trochę soli, muszkatowej gałki i utartą wątróbkę, wytarć to wszystko w jedną massę wałkiem w makotrze, wyłożyć do wysmarowanej masłem serwety i gotować półtory godziny.

Zalać na wydaniu następnym sosem: Podsmażyć dwie

łyżki mąki w łyżce masła, wlać szklankę buljonu, trochę wina, rozmieszać i zagotować; potém przecedzić, włożyć łyżkę stołową cukru, parę łyżek mocnego octu, cytrynę pokrajaną, lub kapary, trochę rodzenek i zagotować to raz jeszcze na wydaniu.

Proporcya na osób 10.

16. Budyń z kapusty.

Dwie główki słodkiej kapusty rozkroić na cztery części, ociągnąć na miękko we wrzątku, wycisnąć z wody, wykroić kaczany i drobno usiekać. Roztarć pół funta masła na śmietanę, wbić 8 żółtków rozcierając ciągle, włożyć szklankę tartej bułki, wlać kwaterkę mléka i usiekaną kapustę, wymieszać to wszystko dobrze, włożyć pianę ubitą z 8 białków, wymieszać ostróżnie, włożyć do budyniowej formy i gotować na parze godzinę. Na wydaniu zalać masłem lub maślnym sosem.

Proporcya na osób 10.

b) MELSZPEIZY.

Uwaga o Melszpeizach.

Dla uniknienia częstego powtarzania, uprzedzamy, że pulchność i dobroć melszpeizów od należytego ich wyrobienia zależy. Skoro massa zacznie łuskać pod łyżką, natenczas należy ubić mocno pianę, włożyć ją do massy, i nie mieszać w różne strony, lecz ostróżnie z góry do dołu i tyle tylko, aby się piana złączyła, poczém wkładać natychmiast do formy i wstawić do pieca, inaczej piana opadnie, a melszpeiz czy legumina, będą zakalcowate.

Piana ze świeżych białków najlepiej się ubija; trzeba też je po odłączeniu od żółtków (jeżeli nie zaraz mają być użyte), postawić w zimnem miejscu i wybijać na zimnie.

Żółtka wiele pulchności dodają ciastu, skoro są do białości rozbite z cukrem.

Formę smarować najlepiej sklarowaném masłem, tym sposobem sól najłatwiej się odłączy i nie udzieli się ciastu.

1. Melszpeiz zaparzany z jabłkami.

Zagotować pół kwarty mleka z łyżką masła, wsypać pszennej mąki półtory kwaterki, wymieszać mocno na ogniu, odstawić, a wystudziwszy wbijać żółtków 8 lub 10 po jedném, uważając, żeby zbyt nie rozrzadzić; wsypać trochę cukru, zbić piankę z białków i razem wymieszać. Czternaście winnych jabłek obrać z łuski, a wydrążywszy środki, pokrajać w talerzyki, formę masłem sklarowaném wysmarować i osypać mąką, włożyć trochę ciasta na spód, potém jabłka, potém znowu ciasto, i tak układać rzędami póki się rądel nie zapełni, uważając aby ostatnią warstwą było ciasto. Wstawić do pieca lub gotować na parze. Dając do stołu oblać sokiem.

Proporcya na osób 12.

2. Melszpeiz zaparzany z jabłek inaczéj.

Zagotować szklankę mleka z pół szklanką masła, wsypać szklankę mąki i mieszać na ogniu. Ostudzić, włożyć półtory szklanki surowych starkowanych jabłek, 2 łyżki cukru, wbić 5 żółtków, dobrze wybić, włożyć ubitą pianę z białków, wymieszać i w piec wstawić lub na parze gotować. (Jeżeliby było za rzadko, włożyć łyżkę sporą sucharka).

Proporcya na osób 6.

3. Melszpeiz z bułki i jabłek Niemiecki.

Rozbić mocno 10 jaj, zmieszać z kwartą mléka, wsypać w to kwartę utartej bułki, pół kwarty kwaśnej śmietany, trochę cynamonu, parę łyżek cukru; wybić to wszystko na pulchną massę i nalać na spód formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką, na to rząd uszatkowanych i osypanych cukrem jabłek, znowu rząd ciasta rząd jabłek i tak postąpić aż do pełności formy, poczém wstawić na półtory godziny do gorącego pieca.

Proporcya na osób 12.

4. Melszpeiz z ryżu na sypko z jabłkami.

Zagotować pół garnca wody, włożyć sporą łyżkę masła i zasypać funtem oczyszczonego ryżu. Skoro wybrzęknie i ugotuje się sypko tak, iż każda krupka będzie osobno, przełożyć obranemi z łuski i pokrajanemi winnemi jabłkami, włożyć do rądla wysmarowanego masłem i osypanego sucharkiem, i wstawić na godzinę do pieca. Na wydaniu osypać cukrem i cynamonem.

Proporcya na osób 12.

5. Melszpeiz z jabłek z bułką.

Otarć lub okroić skórkę wierzchnią i spodnią z kilku bułek (najlepiej tych które hamburskiemi zowią) i pokroić je w cieńkie talerzyki. Obrać kilkanaście winnych jabłek, pokroić je też w cieńkie talerzyki, i zmieszać z cukrem i cynamonem. Wysmarować formę lub rądel masłem, wysypać sucharkiem, maczać bułkę w mléku, wyłożyć nią spód rądelka, posypać suto krajanemi jabłkami, znowu położyć zmoczoną bułkę i jabłka i tak układać rzędami do pełności rądelka uważając aby ostatnia warstwa była z bułki. Nakoniec ubić 5 jaj całych z kwaterką sklarowanego masła, rozprowadzić to pół kwartą mléka, i polewać tém ułożone bułki w rądlu, aby prze-

siąkło aż do dna—poczém wstawić na godzinę do pieca. Na wydaniu osypać cukrem lub polać sokiem.

Proporcya na osób 10.

6. *Melszpeiz jabłeczny trochę inaczéj.*

Utarć łyżkę masła na śmietanę, wbić po jednym 8 żółtków, włożyć obranych i startych na tarce kilka winnych jabłek, parę łyżek miałkiego cukru i tyle utartej bułki, aby massa była gęstawa. Wymieszać to wszystko mocno, włożyć piankę z pozostałych białków, wlać do wysmarowanej i wysypanej sucharkiem formy i wstawić do wolnego pieca.

Proporcya na osób 8.

7. *Melszpeiz z całych jabłek w ryżu.*

Ugotować w mléku na gęsto pół funta ryżu. Wybić 5 żółtków z 2-ma łyżkami miałkiego cukru do białości, zmieszać z łyżką masła utartego na śmietanę, kilku utłuczonemi gorzkiemi migdałami, oraz z ryżem, częściami go do żółtków wkładając. Dobrze już przetartą massę, zmieszać ostróżnie z pianą od użytych żółtków i włożyć jej połowę do wysmarowanego masłem rądla lub pokrywy, ułożyć na tém 10—12 jabłek, obranych z łuski, ugotowanych, ostudzonych i osypanych cukrem i cynamonem; nakryć pozostałą połową massy i w piec wstawić. Można też obrane i wydrążone surowe jabłka obłożyć kopertą z ugotowanego ryżu tu wymienionym sposobem, posmarować jajkiem i wstawić na blasie do pieca, jak ciasteczko.

Proporcya na osób 10.

8. *Melszpeiz rozcierany z całych jabłek w cieście.*

Obrać z łuski kilkanaście małych winnych jabłek, wydrążyć i rzucać do wody, aby nie sczerniały; wyjąć, nadziać powidłami i osypać cukrem. Utarć 4 łyżki sto-

łowe sklarowanego masła na śmietanę, zmieszać z dwiema łyżkami miałkiego cukru i 8 żółtkami, i dosypywać po trochu mąki podlewając mlekiem lub śmietanką, i uważając aby ciasto było tak gęste, jak na biszkoktowe czy massowe naleśniki. Wyrobić to wszystko mocno do pulchności i zmieszać ostróżnie z ubitą z pozostałych białków pianą. Wysmarować formę czy rądel sklarowanem masłem, osypać sucharkiem, nalać na spód ciasta, ułożyć rząd jabłek, potem znowu ciasta i jabłka, i tak postąpić do końca, zalewając na ostutku ciastem. Potem wstawić na godzinę do gorącego pieca.

Proporcya na osób 10.

9. Szarlotka z jabłek w kruchem cieście.

Pół funta wymytego z soli, najlepiej świeżego masła, utarć do białości z ćwierć funtem cukru, wbić jedno jaje, żółtko, dwie łyżki gęstej słodkiej śmietanki i tyle mąki, aby wyjąwszy z misy na stolnicę, ciasto w chłodnem miejscu można było zagnieść. Wyłożyć tem ciastem spód i boki rądelka na grubość dwóch tylców noża, wysypać sucharkiem i włożyć jabłka przygotowane następnym sposobem: obrać je z łuski, poszatkować, zmieszać z cukrem i cynamonem, zalać pół kieliszkiem wina i utuszyć prędkim ogniem pod pokrywą, mieszając często aby nie przypadły do rądla. Nałożywszy tak przygotowanemi jabłkami pełen rądelek, osypać znowu sucharkiem, pokryć na wierzchu ciastem, przekłuć w kilku miejscach widelcem, posypać kilku kawałeczkami niesłonego masła, aby wsiękło do środka i wstawić na godzinę do pieca, uważając aby nie przepiec.

10. Szarlotka w grzankach.

Otarć delikatnie na tarce wierzchnią i spodnią twardą skórkę z kilku pszennych bułek i pokroić je w płaskie kawałki. Rozbić parę jaj w mleku, maczać w tem buł-

kę i wyłożyć nią zgrabnie spód i boki rądelka grubo wprzód niesłonem masłem wysmarowanego. Obrane jabłka winne poszatkować, zmieszać z cynamonem i cukrem, włożyć do rądelka, wrzucić kawałek świeżego masła i utuszyć na predkim ogniu pod pokrywą, mieszając często aby nie przypadły. Skoro zmiękną, wyłożyć do rądla z grzankami, założyć niemi na wierzchu, osypać kilku kawałkami niesłonego masła, i sucharkiem i wstawić do pieca.

11. Strudel rozciągany jabłeczny.

Wziąć ubitą kwartę przesianej mąki, wysypać na stolnicę, zrobić dołek, wlać łyżkę sklarowanego ostudzonego masła, wbić jedno jaje, podlać wodą i wyrabiać ciasto miesząc je jak się zwykle francuzkie ciasto robi. Skoro będzie dość pulchne i o tyle tęgie aby nie lgnęło do stolnicy, położyć i przykryć ogrzaną misą, aby poleżało przez kwadrans. Rozłożyć obrus na dużym okrągłym stole, położyć nań wyrobione ciasto, spłaszczyć je nieco wałkiem osypawszy mąką, ręce też wytrzeć mąką i rozciągać leżące na środku ciasto na wszystkie strony, nacierając ręce za każdą razą mąką, ile razy z którejkolwiek strony podkładać je pod spód będziemy dla najdelikatniejszego rozciągania jego w ten sposób, aby było całe i cieńkie jak delikatny papier. Skoro będzie gotowe, oberwać z brzegów gruzołki, aby nie robiły zakalca, posypać cukrem z cynamonem i obranemi z łuski cieńko pokrajanemi suto jabłkami, osypać sucharkiem, skropić obficie masłem,, jeszcze osypać cukrem z cynamonem i zwijać w trąbę podejmując ciasto obrusem, nie zaś rękami, aby się nie porwało. Wysmarować pokrywę lub płaski rądel masłem topionem, trąbę ciasta zwinąć szczélnie w węża, włożyć do pokrywy, osypać z wierzchu kawałeczkami niesłonego masła i wstawić na pół godziny do gorącego pieca. Na wydaniu osypać cukrem.

Dla odmiany, zamiast jabłkami, można nadziać strudel rodzenkami lub powidłami, wtenczas posypać ciasto sucharkiem podsmażonym w maśle do sucha, na to opłukane rodzenki z szatkowanemi migdałami, skropić śmietaną, zwinąć, włożyć do pokrywy, polać śmietaną i piec pół godziny.

Skoro się robi z powidłami, trzeba ciasto masłem skrapiać, posmarować powidłami lub świeżemi wiśniami osypanemi cukrem, skropić masłem i zwinąć.

Toż samo można nadziać świeżym twarogiem, zmieszanym z cukrem, rodzenkami, śmietaną i żółtkami, i suto masłem polewać przy pieczeniu.

12. Melszpeiz z gruszek.

Obrane świeże gruszki pokroić w talerzyki, osypać obficie cukrem, zalać szklanką stołowego wina, włożyć trochę utłuczonego cynamonu, kilka goździków, przykryć pokrywą i prędko tuszyć aby sos się wysadził. Roztarć 9 żółtków do białości z 2 lub 3 łyżkami cukru, zmieszać z łyżką masła utartą na śmietanę, włożyć trzecią część funta miękisza bułki wymoczonego w mleku i wyciśniętego, trochę cytrynowej skórki i wymieszać to wszystko mocno. Potem rozrobić ostrożnie z pianą, włożyć część tej massy do formy, na nią ostudzone gruszki, znowu drugą jej połowę na wierzch i do pieca wstawić.—Proporcya na osób 10.

13. Melszpeiz ze świeżych śliwek.

Kopę dojrzałych jakichkolwiek śliwek wrzucić do wrzątku; skoro skórka popęka, obrać ją, wybrać pestki, same zaś śliwki podtuszyć, osypawszy dość obficie tłuczonym cukrem i cynamonem. Utarć do białości 10 żółtków z 2 łyżkami miałkiego cukru, zmieszać to z łyżką niesłonego masła utartego na śmietanę, 10 utłuczonych gorzkich migdałów, oraz z 6-ciu lub 7-miu łyżkami sucharka, wy-

mieszać to wszystko mocno, włożyć wystndzone śliwki, znowu wymieszać; nakoniec włożyć pianę, przerobić ostrożnie i do pieca wstawić.

Proporcya na osób 10.

14. Melszpeiz z trześni.

Funt oczyszczonych z ogonków i pestek trześni, zmieszać suto z drobnym cukrem, cynamonem, wlać spory kieliszek wina i podtuszyć prędko pod pokrywą. Utarć pół funta niesłonego masła na śmietanę, wbić 10 jaj po jednemu ucierając ciągle, kwaterkę cukru, trochę cytrynowej skórki i tyle sucharka lub tartej bułki, aby massa była pulchna, lecz nie zbyt gęsta. Wysmarować masłem i wysypać sucharkiem formę, włożyć trochę mocno wyrobionej massy z sucharków, na tę położyć rząd wystudzonych trześni, znowu rząd massy, rząd trześni, uważając aby na wierzchu była massa z sucharków i żeby nie napełnić formy, bo ten melszpeiz wyrasta. Wstawić na godzinę do pieca i wydać osypany cukrem.

Proporcya na osób 12.

15. Melszpeiz z wiśniami.

Sześć żółtków ucierać do białości z kwaterką cukru, wlać poł kwarty mleka, niepełną kwaterkę sklarowanego masła, trochę cynamonu, półtory kwaterki utłuczonych sucharków, wszystko zmieszać i wybić mocno. Nakoniec włożyć wisień świeżych, obranych z pestek, pół kwarty, lub kwaterkę smażonych, ubić pianę z pozostałych białków, wymieszać w jedną stronę, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkem i wstawić do pieca.—Proporcya na osób 6.

17. Melszpeiz z suszonych wiśni.

Funt suszonych wiśni ugotować na miękko zalawszy je winem rozwiedzionem z wodą; odstawić, przetarć przez

sito, i zamoczyć w tém parę bułek, otartych ze skórki. Pół funta niesłonego masła utarć na śmietanę, dodając po jednemu 10 żółtków, 4 spore łyzki miałkiego cukru, trochę cynamonu, cytrynowej skórki, jako też roztarte i przefassowane ugotowane wiśnie, oraz wymoczoną i wyciśniętą bułkę i tyle utłuczonego sucharka, aby wyrobiona jak najmocniej massa nie była zbyt rzadką, lecz jak kaszka. Ubić pianę z pozostałych białków, zmieszać ostróżnie z massą, włożyć do formy wysmarowanej masłem i osypanej sucharkiem, i wstawić na godzinę do pieca.

Proporcya na osób 10.

17. Melszpeiz z kasztanów.

Naciąć i ugotować funt kasztanów, odrzucić skórkę i utarć na tarce. Ubić do białości 10 żółtków z ćwiercią funta miałkiego cukru, zmieszać z półfuntem utartego na śmietanę masła, włożyć ćwierć funta utłuczonych migdałów, skórkę otartą z cytryny, kasztanową massę, i to wszystko razem mocno wycierać. Nakoniec zmieszać ostróżnie z pianą, przełożyć do formy i w piec wstawić.

Proporcya na osób 10.

18. Melszpeiz kawiany.

Szklankę roztopionego masła i dwie szklanki mocnej zabielonej kawy zagotować i do wrzącej wsypać półtory szklanki mąki; wybić mocno na ogniu, odstawić wymieszać, ostudzić, wbić 8 żółtków, łyżkę sporą cukru, wszystko wyrobić jak najmocniej, włożyć pianę, wymieszać ostróżnie, wlać do formy i w piec wstawić.

Proporcya na osób 10.

19. Melszpeiz czekoladowy.

Cztery łyżki mąki i ośm jaj razem rozbić. Ćwierć funta czekolady, cukru kwaterkę, trochę kardymonij i

cynamonu dla zapachu, trzy kwaterki kwaśnej śmietany razem mocno wymieszać i w piec wstawić. Do tego daje się słodka śmietanka.—Proporcya na osób 8.

20. Melszpeiz czekoladowy inaczej.

Dziesięć jaj ucierać w makotrze z 4-ma łyżkami miałkiego cukru do białości. Wsypać ćwierć funta tartej czekolady, trochę goździków lub cynamonu, ośm łyżek stołowych suchej pszennej mąki, wlać kwartę słodkiej śmietanki, wymieszać wszystko razem, włożyc do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, i wstawić do pieca.—Proporcya na osób 10.

21. Melszpeiz czekoladowy zaparzany na kawie.

Ugotować mocnej kawy, przecedzić, wziąć jej półkwarty, zmieszać z kubkiem sklarowanego masła, zagotować i wsypać do wrzątku, mieszając ciągle na ogniu; dwa kubki suchej mąki, wyrabiając ją mocno, póki się nie zaparzy. Włożyć dwie tabliczki tartej czokolady do gorącej jeszcze massy i mieszać ją póki nie ostygnie. Odłączyć 10 żółtków, wsypać do nich kubek miałkiego cukru i wycierać do białości; potem wkładać częściami do ostudzonej massy i rozrabiać, uważając, aby się ciągnął za łyżką jak każde zaparzane ciasto. Skoro wszystko dobrze się połączy, ubić pianę z 10-ciu białków, wymieszać ostróżnie, wyłożyć do formy wysmarowanej masłem i osypanej sucharkiem i wstawić na parę godzin do pieca.

Sos czekoladowy lub szodo podaje się do tego melszpeizu.—Proporcya na osób 10.

22. Melszpeiz z czerstwego podsitkowego chleba.

Półkwarty tartego podsitkowego chleba, półkwaterki sklarowanego masła ucierać w makotrze, dodając po jednem 7 lub 8 żółtków, dwie łyżki stołowe cukru, trochę cytrynowej lub pomarańczowej skórki i trochę cytry-

nowego soku. Skoro się to wszystko utrze do białości, włożyć kwaterkę śmietany, ubić mocno pianę z białków, wymieszać ostróżnie i wlać do formy wysmarowanej masłem, wysypanej sucharkiem, i zapiec w piecu, lub ugotować na parze.—Podać do tego sok lub szodo:

Proporcya na osób 8.

23. Melszpeiz z suszonego podsitkowego chleba.

Wziąć kwartę kwaśnej śmietany, półkwarty ususzonego stłuczonego miałko chleba, kwaterkę miałkiego cukru, 8 jaj, sok z cytryny i trochę cytrynowej skórki. Wymieszać to wszystko mocno, wlać do formy wysmarowanej masłem i osypanej sucharkiem i wstawić do pieca.

Do tego melszpejzu podawać śmietankę.

Proporcya na osób 10.

24. Melszpeiz z sucharków na śmietanie.

Żółtków 10 rozbić z dwiema łyżkumi cukru, sucharków utłuczonych mniej niż półtory kwaterki, śmietany 8 łyżek, migdałów gorzkich utłuczonych ziarn 20; rozmieszać mocno i zostawić aby wybrzękło; po czém ubić piankę od pozostałych jaj, wymieszać i zapieć w formie.

Proporcya na osób 8.

25. Melszpeiz zaparzany na śmietance.

Kubek masła sklarowanego, półtora kubka wydy, zagotować razem i do wrzącej wsypać półtora kubka mąki, wlać do tego pół szklanki śmietanki, wymieszać, ostudzić, włożyć siedm żółtków po jedném, białka ubić na piankę, wymieszać wszystko razem ostróżnie, wlać do rądla wysmarowanego masłem i wysypanego bułką i w piec wstawić.— Proporcya na osób 8.

26. Melszpeiz zaparzany z kartoflanéj mąki.

Półkwarty śmietanki lub mléka zmieszać z 4-ma łyżkami kartoflanej mąki i gotować na papkę, dodawszy

gorzkich migdałów dla odoru. Skoro przestygnie, wbić 8 żółtków, zmieszać z pianą od nich i dwiema łyżkami cukru, włożyć do formy i zapiec.

Proporcya na osób 8.

27. Auflauf z kwaśnéj śmietany z rómem.

Zagotować kwartę śmietany z kwaterką mąki i kawałkiem masła mieszając na ogniu, aby gruzołków nie było. Skoro się zagotuje, przefassować przez sito, ostudzić, wsypać pół kwaterki utłuczonego na cytrynie wprzód otartego cukru, wbić 10 żółtków, wyrobić to wszystko doskonale na pulchną massę, i wyłożyć na wysmarowany masłem i osypany mąką półmisek, lub do formy. Wstawić do wolnego pieca na półgodziny, a gdy się zarumieni i podniesie w górę, polać kieliszkiem rómu, nacisnąć sokiem z cytryny, pocukrować i wydać.

Proporcya na osób 10.

28. Melszpeiz śmietanowy.

Wziąć kwartę dobrej kwaśnej śmietany, dwie spore łyżki pszennej mąki. Do tej mąki lać po trochu śmietanę i rozcierać ażeby nie było gruzołków; jak się dobrze rozetrze, wtenczas wylać wszystką śmietanę, wsypać dwie łyżki cukru, łyżkę soku agrestowego lub cytrynowego, otartą skórkę z cytryny, i to wszystko razem rozmieszać. Wziąć potem 10 jaj i w osóbnem naczyniu mocno rozbić, rądel masłem wysmarować, bułką osypać, wlewać potrochu jajka do śmietany, wymieszać dobrze, wylać do rądelka i w piec wstawić.

Proporcya na osób 10.

29. Melszpeiz z ryżu.

Zagotować półgarnca mleka, włożyć sporą łyżkę masła, skoro się rozpuści, wsypać funt opłókanego ryżu, pomieszać i gotować do zgęstnienia. Skoro ostygnie, wbić

7 żółtków po jednem, mieszając ciągle, wsypać trochę cukru i cynamonu, lub gorzkich migdałów, włożyć mocno ubitą pianę z białków, wymieszać ostróżnie, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, i wstawić do pieca.

Proporcya na osób 12.

30. Melszpeiz z przecieranych gryczanych krupek.

Do pół garnca gotującego się mleka wsypać mieszając ciągle kwartę krupek, i gotować do gęstości. Wytarć na śmietanę pół funta roztopionego masła, wbić w nie po jednemu 8 żółtków, mieszając bezustannie, wkładać po łyżce wystudzonej kaszy, trzy łyżki miałkiego cukru, kilkanaście gorzkich utłuczonych migdałów, a skoro się dobrze wymiesza, włożyć piankę z białków i wstawić w formie do pieca na godzinę.

Tak samo robi się melszpeiz z manny, lecz trzeba ją gotować na rzadszą kaszę, bo mocno nabrzęka.

Proporcya na osób 12.

31. Melszpeiz z sago.

Funt białego sago opylić z mąki na sicie, zagotować półtrzeci kwarty mleka, włożyć łyżkę masła, wsypać sagowe krupy i ugotować na gęsto. Ostudzić, wbijać po jednem 8 żółtków, wymieszać, ubić pianę z białków, zmieszać ostróżnie, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem i wstawić do pieca.

Proporcya na osób 12.

32. Melszpeiz sypki z krup przecieranych ze śmietaną.

Kwartę dobrej kwaśnej śmietany zmieszać z niepełną kwartą drobnych gryczanych krupek i zostawić na pół godziny aby wybrzękły. Wysmarować rądel masłem, wysypać sucharkiem, wymieszać krupy jeszcze raz mocno, włożyć do rądla i w piec wstawić.

Ten melszpeiz przy wyłożeniu na półmisek najczęściej się rozsypuje. Osypać go cukrem i cynamonem, a dla odmiany można zaprawiając włożyć ćwierć funta drobnych rodzenek z cukrem i cynamonem.

Proporcya na osób 10.

33. *Melszpeiz z bułki.*

Pół funta masła ubić na śmietanę i zmieszać z 8 żółtkami wbijając po jednem; włożyć pół funta otartej ze skórki, wymoczonej w mleku i wyciśniętej bułki, pokroić w paski kilkanaście słodkich, kilka gorzkich migdałów, wsypać garść drobnych rodzenek, 3 łyżki stołowe miałkiego cukru i wymieszać to mocno do pulchności. Ubić pianę z pozostałych białków, ostróżnie zmieszać z massą, włożyć do formy i w piec wstawić na dobrą godzinę. Proporcya na osób 8.

34. *Melszpeiz drożdżowy.*

Ubić na śmietanę ćwierć funta masła, włożyć weń mieszając 8 żółtków po jednem, 3 łyżki miałkiego cukru otartą skórkę z cytryny, pół funta kartoflanej mąki i dwie łyżki dobrych drożdży. Skoro się wszystko dobrze ubije, włożyć piankę, i wlać do ogrzanej formy niepełno nalewając bo wyrasta; skoro się trochę ruszy, wstawić do pieca niezbyt gorącego, aby się nie przypaliło. Piecze się nie długo.

Proporcya na osób 10.

35. *Melszpeiz winny.*

Roztopić łyżkę masła, usmażyć w niem dwie i pół kwaterki tartej czerstwej bułki, zalać to sporą szklanką stołowego wrzącego wina i roztarć na pulchną massę. Utarć stołową łyżkę masła na śmietanę, zmieszać z 6 żółtkami i 3 łyżkami miałkiego cukru i cynamonu, połączyć to z namoczoną bułką, wytarć mocno, włożyć pia-

nę z białków, wymieszać ostróżnie, włożyć do formy i do pieca na godzinę wstawić.

Można do wina wlać kieliszek romu, a melszpeiz będzie odmienny i smaczniejszy.

Proporcya na osób 8.

36. *Melszpeiz zaparzany z pomarańczową skórką.*

Sześć łyżek kartoflanej mąki rozbić z kwaterką letniego mleka, zmieszać to z trzema kwaterkami wrzącego mleka i wyrabiać mieszając łyżką na ogniu aż do zgęstnienia. Ubić kawałek niesłonego masła na śmietanę, wkładając po jednem 9 żółtków i kilka utłuczonych kawałków cukru otartych wprzód o pomarańczową skórkę dla zapachu. Skoro papka mleczna ostygnie, zmieszać ją z maślną massą, włożyć pół kwaterki drobno usiekanych migdałów, tyleż smażonej w cukrze pomarańczowej skórki, wymieszać ostróżnie z pianą z 9 białków i zapiec w formie. Na wydaniu osypać cukrem otartym o pomarańczową skórkę.

Proporcya na osób 10.

37. *Melszpeiz z rodzenek i migdałów.*

Otarłszy skórkę z kilku bułek, miękisz wymoczyć w mleku, wycisnąć, roztarć, włożyć go pół funta, do ćwierci funta roztopionego masła, dodać szczyptę soli, wymieszać to wszystko na ogniu. Wybić do białości 10 żółtków z trzema łyżkami miałkiego cukru i pół funtem słodkich (w których powinno być kilkanaście gorzkich) drobno uszatkowanych migdałów, zmieszać to z uprzednią massą, częściami ją do żółtków wkładając aby się dała dobrze wyrobić, włożyć pół funta wielkich rodzenek, zmieszać ostróżnie z pianą i wstawić na godzinę do pieca.

Proporcya na osób 12.

38. Melszpeiz z arbuza.

Rozkroić arbuz, wybrać ziarnka i włókna, same mięso pokroić na kawałki, ugotować na miękko w wodzie i odcedzić na durszlag. Ubić na śmietanę łyżkę masła, rozmieszać z niém 8 jaj całych i 2 bułki otarte z wierzchów, namoczone w mléku i wyciśnięte, pół funta dobrej wagi przetartego przez durszlag arbuza, 3 łyżki stołowe cukru, trochę soli i jakiej chcąc zaprawy korzennej, jakoto: cynamonu muszkatowej gałki, lub gorzkich migdałów; wytarć to wszystko w makotrze na pulchną massę, włożyć do formy i wstawić na półtory godziny do pieca. Proporcya na osób 8.

39. Melszpeiz arbuzowy inaczéj.

Obrać kawał arbuza pokrajać na kawałki, włożyć łyżkę masła, utuszyć i przetarć przez durszlag. Wziąć tej kaszy półtory kwarty, wsypać szklankę drobnych krup gryczanych wbić 4 żółtka, trochę masła, trochę muszkatowego kwiatu, ubić piankę z 4 jaj i upiec w wysmarowanym rądlu. Proporcya na osób 8.

40. Melszpeiz z marchwi.

Oskrobaną czérwoną marchew ugotować na miękko w wodzie, ostudzić, utarć na tarce. Roztarć łyżkę masła na śmietanę, wbić po jedném ucierając 8 żółtków, włożyć pół funta dobrej wagi utartéj marchwi, łyżkę cukru, 10 gorzkich utłuczonych migdałów, kilka łyżek sucharka, wymieszać to mocno, włożyć piankę ostróżnie mieszając, poczém wlać do formy i w piec wstawić.

Proporcya na osób 8.

41. Melszpeiz z grochu.

Łyżkę świeżego masła roztarć na śmietanę, dodać po jedném ucierajac ciągle 8 żółtków, 3 łyżki stołowe cu-

kru, skórkę otartą z cytryny, szczyptę soli i pół funta miękko ugotowanego i przetartego przez durszlag białego grochu. Skoro się to wszystko doskonale wytrze w jedną massę, zmieszać z pianą od 8 białków, włożyć do formy i w piec wstawić.

Proporcya na osób 8.

42. Melszpeiz z kartoflanéj mąki.

Kwartę kwaśnej śmietany i 3 białka razem rozbić, dodać do tego 12 żółtków, pół kubka mąki kartoflanej, kubek cukru, trochę kordymonii, skórki cytrynowej i wymieszać; 9 białków zbić na piankę, razem wymieszać ostróżnie, wlać do formy i do pieca wstawić.

Proporcya na osób 10.

43. Melszpeiz z pozostałego ptastwa.

Usiekać drobno mięso z pozostałego pieczystego, indyka, kury, kaczki lub zwierzyny, dodać ćwierć funta usiekanego wołowego szpiku, 4 jaja twardo ugotowane i usiekane i wszystko to utłuc na jedną masę. Utarć na śmietanę 1/3 funta masła, wbić po jednemu 8 żółtków, przydając za każdym razem trochę massy zwierzynowej i rozcierając w jedną stronę. Włożyć do tego 4 łyżki tartej czerstwej bułki, trochę cytrynowej skórki, lub muszkatowej gałki i wymieszać to wszystko ostróżnie z pianą pozostałą od żółtków. Wysmarować masłem formę, osypać sucharkiem, wyłożyć listkami zielonej pietruszki, włożyć w to massę i do pieca na godzinę wstawić. Proporcya na osób 8.

44. Melszpeiz postny na parze z jabłkami.

Zrobić z ćwierci funta migdałów orszadę, nie cedzić jej i nie mocno tłuc migdały na miazgę; umoczyć w niej pokrojone w płaskie kawałki bułki i rozłożyć na półmisku. Wysmarować rądel oliwą, wysypać cukrem, ułożyć

rząd bułki, rząd pokrajanych w talerzyki osypanych cukrem jabłek, rząd jakich konfitur czy marmelady i tak postąpić aż do końca. Nalać do rądla wody wrzącéj na 3 palce, wstawić formę, przykryć, gotować godzinę jeżeli się wygotuje, znowu wrzącą wodą podlać. Gotować na na małym ogniu.

Sos do tego robi się następnie:—Szklanka soku, pół szklanki madery lub innego mocnego wina, półtory szklanki wody, łyżka kartoflanej mąki, (jeżeli nie słodko, dodać cukru), trochę czarnych drobnych rodzenek, postawić na ogniu, gotować mieszając bez przerwy, jak się zagotuje zalać melszpeiz.—Proporcya na osób 12.

45. Melszpeiz z naleśników.

Usmażone zwyczajnym sposobem naleśniki, posmarować jakimkolwiek cukrowym ulepem, zwinąć wązko w trąbkę i pokroić w kostkę. Wysmarować rądel masłem i osypać sucharkiem, włożyć doń pokrajane naleśniki, i rozbić kwartę lub więcej słodkiej śmietanki z kilku żółtkami i cukrem, włożyć pianę z białków, zalać tém naleśniki i zapiec w niezbyt gorącym piecu.

Proporcya na osób 10.

46. Melszpeiz z naleśników z jabłkami.

Wysmarować rądel masłem, osypać sucharkiem, i wyłożyć dno i boki usmażonemi (zwyczajnym sposobem na pianie) naleśnikami. Posypać rząd uszatkowanych winnych jabłek, na to 2 naleśniki potém znowu rząd jabłek i naleśniki, i tak postępować do pełności rądla, na wierzch pokryć naleśnikiem skropić roztopionem masłem i wstawić na godzinę do pieca.—Wydając osypać suto cukrem.

47. Tort z naleśników.

Usmażyć wiadomym sposobem naleśniki, nasmarować marmeladą z jabłek lub konfiturami, złożyć w klin, i

układać na metalowym półmisku przesypując obficie miałkim cukrem. Ubić pianę z kilku białków, zmieszać ją z cukrem i drobno usiekanemi migdałami słodkiemi, ubrać nią na wierzchu naleśniki i zapiec.—Na wydaniu oblać sokiem.

48. Melszpeiz z biszkoktu.

Trzecią część funta biszkoktu pokroić w kawałki, ususzyć w letnim piecu, utłuc miałko, zalać trzema kwaterkami zagotowanej śmietanki, podgotować to jeszcze razem mieszając i ostudzić. Ubić na śmietanę $^1/_3$ funta, masła, wyrobić mocno z 7 żółtkami, włożyć garść wymytych i wysuszonych drobnych rodzenek, wkładać częściami massę, trochę cytrynowej skórki, wymieszać, włożyć ubitą z białków pianę, wlać do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem i wstawić do pieca na 3 kwadranse.—Proporcya na osób 8.

49. Melszpeiz biskupi z biszkoktów i sucharków.

Do tego melszpeizu trzeba mieć dwadzieścia upieczonych biszkokcików i tyleż sucharków drożdżowych upieczonych domowych; w niedostatku ich można użyć kilkanaście sucharków lukrowanych czy oblewanych, które zwykle po cukierniach przedają i biszkoktu cukierniowego, który na kilkanaście kawałków pokroić należy. Zrobić ulep z ćwierci funta cukru, włożyć doń sporą garść dużych bez pestek rodzenek opłókanych, aby w ulepie wybrzękły, oraz $^1/_6$ funta wzdłuż pokrajanych słodkich migdałów. Wysmarować rądel klarowném masłem, wysypać sucharkiem, położyć na spód rząd biszkoktów, przelać ulepem z rodzénkami i migdałami, na to położyć rząd sucharków, znowu ulepu, jeszcze rząg biszkoktów, ulepu, a nakoniec założyć sucharkami. Rozbić 8 żółtków z kwartą słodkiej śmietanki, wsypać trochę cynamonu i zalać tém melszpeiz w rądlu, lub formie pochylając je, aby

całe ciasto śmietanką przesiękło. W kilka minut wstawić na godzinę do niezbyt gorącego pieca.

Na wydaniu wywrócić na półmisek i zalać sokiem, lub ubrać ubitą z cukrem pianą z pozostałych białków, osuszyć w piecu przez 10 minut, i ubrać konfiturami.

Proporcya na osób 10.

50. Melszpeiz z maku.

Pół kwarty białego maku otrzepać z pyłu, oparzyć gorącą wodą, wycisnąć z niej, wsypać do makotry, włożyć półtory kwaterki cukru, kilka utłuczonych gorzkich migdałów i wycierać dobrze wałkiem, dokładając po jednem żółtku od 10-ciu jaj; włożyć na końcu łyżkę kartoflanej mąki i piankę od pozostałych białków, wlać do formy i upiec, a wydając do stołu osypać cukrem. Można ten melszpeiz, gdy ostygnie, dawać jak babkę do herbaty.

Proporcya na osób 8.

51. Flant z mąki powlekany pianą.

Kubek masła sklarowanego i trzy kubki mléka słodkiego niezbieranego zagotować, wsypać 4 kubki mąki i parzyć mieszając na ogniu, póki nie odstanie od rądla. Odstawić, jak przestygnie ciasto, włożyć żółtków 8, cukru w proporcyą, dodać trochę śmietanki do ciasta, aby nie było twarde, włożyć pianę z 8 pozostałych białków, dla odoru dodać skórki cytrynowej utłuczonej i odpiekać blinki na patelni dopóty, póki massy wystarczy trzymając je w cieple. Pierwszy położyć na półmisek, posmarować po wierzchu konfiturami i powtarzać tak aż do ostatniego, układając jeden na drugi. Ubić pianę z siedmiu białków, na ubiciu dodać 7 łyżek cukru miałko tłuczonego, i bić z cukrem dopóty, póki piana nie będzie mocną. Pokryć flant pianą na około i wstawić na 3 kwadranse do umiarkowanego pieca, a przed wydaniem ubrać konfiturami.

52. Babka zaparzana z mąki gryczanéj na ciepło do stołu.

Kwartę mąki gryczanej zaparzyć pół funtem szmelcu i dobrze wymieszać; wsypać 4 łyżki pszennej mąki wymieszać i wlewać po trochu wybijając tyle zimnej wody, żeby nie było ani zbyt rzadko ani też za gęsto. Wsypać trochę soli, 2 łyżki gęstych drożdży, wybić mocno i postawić aby podeszło. Skoro się w cieple podejmie wymieszać jeszcze, wlać do rądla a skoro podejdzie wstawić na godzinę do gorącego pieca.

Podawać do niej sklarowane masło.

e) LEGUMINY.

1. Legumina francuzka.

Wziąć 8 jaj świeżych, odłączyć żółtka, wlać do polewanej misy, wałkiem mocno wycierać aż zbieleje; wsypać potém filiżankę krup gryczanych cienkich i wycierać aż się dobrze rozetrą, wsypać filiżankę cukru tłuczonego, włożyć 6 łyżek kwaśnej śmietany i to wszystko wycierać do białości i zostawić na pół godziny aby krupy wybrzękły. Nareszcie z pozostałych białków ubić piankę, zmieszać z massą, wlać do fajansowego naczynia, wysmarowanego masłem i wstawić do pieca niezbyt gorącego.

Proporcya na osób 8.

2. Legumina z krupek i kwaśnéj śmietany.

Do kwarty lub trochę mniej śmietany, wsypać kubek krup gryczanych i zarobić sześcią żółtkami; z pozostałych białków ubić pianę, zmieszać i piec w półmisku wysmarowanym masłem.— Proporcya na osób 6.

3. *Legumina migdałowa.*

Wziąć półtory kwaterki migdałów słodkich obranych i kilka gorzkich dla zapachu, oraz kwaterkę tłuczonego cukru. Migdały utłuc w moździerzu, zmieszać je z cukrem i tarć razem w makotrze z 10 żółtkami, dokładając po dwa do tej massy; z pozostałych białków ubić piankę, włożyć łyżkę mąki, zmieszać wszystko razem, wyłożyć na półmisek i do pieca wstawić.

Proporcya na osób 10.

4. *Legumina biszkoktowa.*

Żółtków 10 wytarć do białości z kwaterką cukru i kilkunastu utłuczonemi gorzkiemi migdałami, wsypać łyżkę kartoflowéj mąki, zmieszać to ostróżnie z białkami ubitemi na pianę, wylać na półmisek wysmarowany masłem, osypany mąką i wstawić na pół godziny do pieca.

Proporcya na osób 10.

5. *Legumina cytrynowa, biszkoktowa.*

Ugotować w wodzie na miękko aby słomką przekłóć można było, jednę dużą lub dwie małe cytryny; przetarć przez durszlak do makotry, i wycierać wałkiem dosypując trzy łyżki stołowe miałkiego cukru. Wbić 12 żółtków, wycierać wszystko razem do białości, włożyć mocno ubitą pianę z dwunastu białków, wymieszać ostóżnie w jedną stronę dosypując łyżkę kartoflanej mąki; wyłożyć na półmisek wysmarowany niesłonem masłem i wstawić na kwadrans do gorącego pieca, uważając aby nie przepiec, bo opadnie.

Proporcya na osób 10.

6. *Legumina cytrynowa na śmietance.*

Cytryn 2, cukru łótów 8, żółtków 10, dwie łyżki drewniane mąki, kwarta dobrej gęstej śmietanki. Cukier

otarć o cytryny i sok z nich wycisnąć, zmieszać to wszystko razem z żółtkami, mąką i śmietanką, wycierając mocno po włożeniu każdej ingredyencyi; włożyć mocno ubitą z 10 białków pianę, wymieszać ostróżnie, wlać do kamiennego rądelka lub do salatérki, i upiec w lekko wypalonym piecu.

Proporcya na osób 10.

7. Legumina z bułeczek.

Kilkanaście maślanych bułeczek przekroić na połowę; wydrążyć, nadziać konfiturami, i ułożyć na półmisek wysmarowany masłem i wysypany sucharkiem. Rozbić kilka żółtków z kwartą śmietanki i wanilją, zmieszać z ubitą pianą, zalać tém bułeczki i zapiec.

8. Legumina waflowa.

Upiec kruche wafle wskazanym sposobem pod numerem 8-m w rozdziale 13-m o *Waflach*. Wlać do rądla dwa garnce niezbieranego tłustego mléka, (jeżeli nie dosyć tłuste dolać kwartę śmietanki), wsypać pół funta miałkiego cukru i gotować na wolnym ogniu, mieszając ciągle łyżką lub łopatką dopóty, aż massa zgęstnieje i zostanie jej zaledwo półtory kwarty. Skoro się tak wysadzi, postawić na lodzie i mięszać aż zupełnie ostygnie. Nasmarować każdy wafel marmeladą lub konfiturami, naprowadzić śmietankową massą i układać na półmisku jeden na drugim w kwadrat. Skoro się wszystko ułoży, naprowadzić z wierzchu i naokoło tąż massą, ogładzić zgrabnie, ubrać konfiturami i wydać.

9. Legumina śmietanowa.

Utarć mocno 6 żółtków z 2 łyżkami cukru, wsypać 4 łyżki suchej mąki, wycierać mocno — nakoniec włożyć 4 łyżki kwaśnej śmietany i jeszcze wycierać. Zbić pianę z 6 białków zmieszać z roztartą massą, włożyć do wy-

smarowanego masłem i wysypanego sucharkiem półmiska i wstawić do pieca na pół godziny.

Proporcya na osób 6.

10. Legumina waflowa na kawie.

Upieczone wafle ułożyć w rądlu. Ugotować jak do picia kawę, zmieszać po połowie ze śmietanką i cukrem, rozbić ją kilku żółtkami zmieszać ostróżnie z ubitą pianą z pozostałych białków, zalać tem wafle i wstawić do wolnego pieca na kwadrans.

11. Legumina z naleśników, z chlebem.

Pięć żółtków zmieszać z parą łyżkami tartego chleba, takąż ilością cukru i łyżeczką cynamonu. Z pozostałych białków ubić pianę, zmieszać z chlebową massą i nadziewać nią upieczone zwyczajnym sposobem naleśniki, zwinąć w trąbkę i ułożyć na półmisku, lub w tygielku wysmarowanym masłem. Rozbić pół kwarty śmietany z 5 żółtkami, dodać parę łyżek cukru, trochę cynamonu, zmieszać, zalać naleśniki i wstawić na pół godziny do wolnego pieca.

12. Legumina makowa.

Kubek maku oparzonego, wyciśniętego z wody i utartego, parę łyżek cukru, kilka utłuczonych gorzkich migdałów, 6 żółtków mocno wycierać. Ubić pianę z białków, zmieszać ostróżnie z makową massą dosypując po trochu łyżkę stołową kartoflanej mąki, włożyć do wysmarowanego masłem i wysypanego sucharkiem półmiska i w piec wstawić.— Proporcya na osób 8.

13. Legumina z ryżu z jabłkami i konfiturami powlekana pianą.

Opłókać funt ryżu, zagotować półtory kwarty mléka, wsypać parę łyżek cukru, trochę cynamonu, wrzucić sdo-

rą łyżkę masła; skoro zawrze, włożyć ryż, pomieszać i ugotować go na sypko, dając mu się dostatecznie rozparzyć na mniej gorącem miejscu, aby się krupy rozsypywały. Wysmarować półmisek masłem, osypać sucharkiem, włożyć połowę kaszy, na nią rząd podtuszonych z masłem, cukrem i cynamonem pokrajanych jabłek, znowu rząd kaszy, a na wierzch rząd powideł, lub jakiej owocowej marmelady; znowu układać rzędami a nakoniec wygładzić to zgrabnie nożem tak, aby środek był nieco wyższym niż boki, ubić piankę z 8 białków, zmieszać ostróżnie z dwiema łyżkami cukru, ubrać nią po wierzchu leguminę, osypać cynamonem i cukrem, i w piec wstawić, uważając aby piana nabrała złotawego koloru.

Zamiast jabłek i powideł, można dla odmiany użyć śliwek katrynek świeżych lub suszonych, gotując je na miękko z cukrem i przekładając niemi ryż po wyjęciu pestek.— Proporcya na osób 12.

14. Legumina z kartofli.

Dziesięć wielkich kartofli gorących obranych, utarć z $^3/_4$ funta masła, dodając po jednem 4 jaja i 4 żółtka. Włożyć potem dwie łyżki cukru, pianę z pozostałych białków i upiec na półmisku.

Proporcya na osób 8.

15. Legumina z jabłek z konfiturami.

Obrać z łuski 20 jabłek winnych, wydrążyć, ugotować ostróżnie, aby się nie rozpadły, odcedzić, napełnić konfiturami i ułożyć na półmisek wysmarowany masłem i pocukrować. Rozbić pięć żółtków z dwiema łyżkami cukru, wsypać trochę cynamonu, więcej kwaterki utłuczonych sucharków, szklankę słodkiej śmietanki, wymieszać mocno, włożyć pianę z pozostałych białków, zalać tem jabłka i upiec.

Proporcya na osób 10.

16. Legumina z tartych i krajanych jabłek.

Cztery żółtka rozetrzeć z dwiema łyżkami cukru, dodać pięć łyżek śmietany, dwa małe jabłka utarte na tarce i cztery łyżki mąki. Rozmieszać to dobrze, dołożyć pięć jabłek drobniutko krajanych, cynamonu, pianę z czterech jaj, wlać do półmiska wysmarowanego masłem i wysypanego sucharkiem i zapiec.

Proporcya na osób 6.

17. Legumina z jabłek inaczéj.

Dziesięć żółtków utarć z cukrem do białości, włożyć łyżkę stołową kartoflanej mąki, wymieszać, włożyć 5 jabłek starkowanych, zmieszać ze wszystkiem i ubitą pianą, i wstawić do pieca.

Proporcya na osób 10.

18. Legumina z jabłek całych w pianie.

Kilkanaście jabłek winnych obrać ze skórki, wydrążyć środki, a jeżeli twarde, upiec lub ugotować na pół we wrzątku i wyłożyć na przetak, aby ociekły z wody. Skoro przestygną, nałożyć konfiturami, osypać cukrem i cynamonem, i ułożyć zgrabnie na półmisku. Ubić mocno pianę z 8 białków, zmieszać z kwaterką cukru, powlec nią ułożone jabłka, ozdobić różnemi z niej figurami, osypać cukrem z cynamonem i wstawić do pieca na pół godziny. Wyjąwszy, ubrać konfiturami, lub oblać sokiem.

Te same jabłka zamiast w pianie, można zapiekać w marmeladzie z pieczonych jabłek, zmieszanych z cukrem i białkami, jak się zwykle koks jabłeczny robi, a dla odmiany, zamiast konfitur można użyć do ich nadziania massy z utłuczonych migdałów z rodzenkami i cukrem.

Proporcya na osób 12.

19. Legumina z jabłek w całku, zapiekana w śmietanie.

Obrać 20 winnych jabłek, wydrążyć środki, nadziać konfiturami, ułożyć na półmisek i zalać następną massą: Rozbić parę szklanek śmietany z kilku żółtkami, dodać parę łyżek mąki, trochę cukru, pianę z białków, wymieszać ostróżnie, zalać jabłka i zapiec w niezbyt gorącym piecu. — Proporcya na osób 10.

20. Legumina z jabłek faszerowanych, zapiekana.

Wydrążyć środki z kilkunastu winnych jabłek, usiekać drobno parę obranych jabłek, zmieszać z cukrem, rodzenkami i kilkunastu usiekanemi słodkiemi migdałami, oraz kilku gorzkiemi dla zapachu, nałożyć tym farszem jabłka i upiec. Skoro będą gotowe, rozbić kilka żółtków z cukrem i półkwartą słodkiej śmietanki, ogrzać na ogniu, mieszając aż zgęstnieje, zalać tem jabłka na półmisku i wstawić na krótko do pieca.

Proporcya na osób 10.

21. Legumina z jabłek we francuzkiem cieście.

Nakłaść na półmisek rząd winnych jabłek w talerzyki pokrajanych, osypać suto cukrem i cynamonem, znowu położyć jabłka, i tak dalej postępować aż się półmisek napełni. Na wierzch wlać wina francuzkiego kieliszek, ciastem francuzkiém zakryć i do pieca gorącego wstawić.

Proporcya na osób 12.

22. Legumina z jabłek w biszkoktowem cieście.

Kilkanaście winnych jabłek nie wodnistego gatunku obrać, wydrążyć ziarna, upiec do połowy i ułożyć na metalowym półmisku. Roztarć 8 żółtków z niepełną kwaterką miałkiego cukru do białości, wsypać łyżkę stołową

kartoflanej mąki, zmieszać ostróżnie to wszystko z pianką z pozostałych białków, zalać tém ułożone jabłka i wstawić do pieca.

Proporcya na osób 10.

23. *Legumina z bakalíów na desser.*

Wszystkie bakalje, jakoto: figi, rodzenki, migdały, daktyle, śliwki i t. p. pokroić, podtuszyć w szklance wina z cukrem, wyłożyć na półmisek, ubić pianę z 8 białków, zmieszać z szklanką cukru, ubrać nią na wierzchu bakalje i wstawić do pieca.

Proporcya na osób 8.

24. *Legumina z kawy.*

Półkwarty ugotowanej kawy zaprawić cukrem i gęstą śmietanką, i zalać tém pokrajane bułki pszenne. Gotować tę papkę mieszając do gęstości, przefassować przez sito, wsypać dwie łyżki tłuczonego cukru, trochę cytrynowej skórki, wbić 8 żółtek, wymieszać, włożyć pianę z pozostałych białków, wymieszać ostróżnie, ułożyć wysoko na półmisek, i w piec wsadzić.

Proporcya na osób 10.

25. *Legumina piankowa z konfiturami.*

Zbić z 10-ciu białków doskonałą pianę, zmieszać z kubkiem miałkiego cukru, dołożyć łyżkę konfitur bez soku, wymieszać, wyłożyć na półmisek i wstawić do pieca, aby gorąco mocno przejęło; po zarumienieniu dać na stół, a do tego śmietankę.

Proporcya na osób 10.

26. *Legumina z sago z pianą.*

Ubić pianę z 12-tu białków, zmieszać z pół funtem miałkiego cukru, kieliszkiem różanej wody i ćwierć funtem ugotowanego sago; wymieszać dobrze, ułożyć na pół-

misku i wstawić do miernie ciepłego pieca, a po upieczeniu ubrać konfiturami. Podawać do tego śmietankę.

Sago do tej leguminy gotuje się następnym sposobem: Ćwierć funta sago zalać trzema kwartami wrzącej wody i gotować do przezroczystości. Przelać je zimną wodą, a skoro ociecze na sicie, użyć do pianki.

Proporcya na osób 10.

27. Legumina marmeladowa ze świeżych śliwek.

Dwa funty śliwek zalać wodą aby objęło, ugotować na miękko, odcedzić i przetarć przez sito. Zmieszać z ćwierć funtem miałkiego cukru, kieliszkiem araku lub koniaku, wysmarować salaterkę lub głęboki półmisek masłem, nasypać warstwę tartej czerstwej bułki na palec, skropić suto masłem, nałożyć na to śliwkowej massy, znowu warstwę bułki, na wierzch świeżego masła i wstawić do pieca.

Proporcya na osób 8.

28. Legumina marmeladowa jabłeczna.

Wysmarować fajansowy rądelek lub półmisek masłem, obrać 10 winnych jabłek, pokroić w talerzyki, podtuszyć na prędkim ogniu pod pokrywą z winem i cukrem, wsypać na spód półmiska warstwę tartego czerstwego chleba, na to położyć grubą warstwę marmelady, trochę niesłonego masła, pocukrować, i znowu to samo powtorzyć, osypać chlebem, na wierzch położyć trochę masła i wstawić do pieca.

Można przekładać tę leguminę surowemi szatkowanemi jabłkami, a każdą warstwę chleba skrapiać suto topionem masłem. — Proporcya na osób 10.

29. Legumina waniljowa.

Rozbić 8 żółtków z kwaterką cukru do białości, zmieszać z kwartą dobrej śmietanki, włożyć trochę wanilji, i ogrzewać na ogniu mieszając ciągle do zgęstnienia.

Ostudzić, zmieszać z pianą z białków, wygładzić i zapiec w letnim piecu. Na wydaniu obłożyć biszkokcikami lub konfiturami.

30. Koks czyli pianka z dojrzałego agrestu.

Półtory kwarty bujnego dojrzałego agrestu oczyścić z ogonków, opłókać, zalać wodą aby objęło i rozgotować na miazgę. Przetarć przez sito i znowu gotować w pobielanem lub mosiężnem naczyniu, mieszając ciągle aż do zgęstnienia. Ostudzić, ubić na pianę z 3-ma białkami i kwaterką cukru, zmieszać z pianą z 9-ciu białków, włożyć trochę cynamonu, wymieszać ostróżnie i wstawić do miernie gorącego pieca na pół godziny.

Proporcya na osób 10.

31. Koks z powideł, lub jakiéj marmelady.

Rozbić 12 żółtków z trzema łyżkami cukru do białości, włożyć doń 4 łyżki roztartych i przefassowanych przez sito cukrowych powideł lub marmelady, wyrobić to mocno, wlać parę łyżeczek romu, zmieszać z pianą ubitą z pozostałych białków, wyłożyć na wysmarowany niesłonem masłem półmisek i wstawić do pieca.

Podawać do tego śmietankę i cukier.

Proporcya na osób 10.

32. Koks z cytryny.

Ugotować na miękko jedną sporą, lub dwie małe cytryny tak, aby słomka mogła je przekłóć, przetarć przez sito, wsypać kubek cukru i wycierać w makotrze do białości, dokładając po jednem 12 żółtków. Ubić pianę z pozostałych białków, zmieszać ostróżnie z cytrynową massą, wyłożyć na półmisek i wstawić do letniego pieca.

Proporcya na osób 10.

33. Pianka cytrynowa lub pomarańczowa.

Ośm żółtków rozbić do białości z niepełną kwaterką miałkiego cukru, wlać łyżkę wina, wsypać cukier otarty o skórkę jednej cytryny, wycisnąć sok z niej, wymieszać, dolać niepełną szklankę wina i mieszać to na ogniu jak szodo, póki nie zgęstnieje. Skoro się dobrze podniesie odstawić, wybijać miotełką na lodzie do ostudzenia, włożyć dobrze ubitą piankę z 4 białków, wymieszać ostrożnie, ułożyć na półmisku i postawić na lodzie. Na wydaniu obłożyć lekkiemi biszkokcikami i ubrać konfiturami.

Chcąc mieć tę piankę z pomarańczy, trzeba ją użyć zamiast cytryny.

Można też dawać ją z samém winem, a będzie szodowa. Proporcya na osób 8.

34. Koks ze śliwek.

Pół garnca śliwek (najlepiej węgierek, bo kwaskowate), pokroić na kilka części w paski, zmieszać z pianą z 15 białków ubitą mocno z pół funtem cukru, ułożyć na półmisek i wstawić do pieca na 20 minut, uważając aby nie był nazbyt gorący.

Podać do tego cukier i śmietankę.

Taki sam koks można robić z malin nie rozcierając ich lecz wsypując do ubitej piany z cukrem.

Proporcya na osób 12.

35. Koks, czyli pianka z jabłek.

Upiec kilkanaście winnych jabłek i przefasować przez sito. Skoro przestygnie wziąć téj marmelady 3 szklanki, zmieszać z półfuntem miałkiego cukru i trzema białkami, i wybijać to w rądlu na lodzie łopatką lub łyżką aż do białości tak, aby spulchniona massa utrzymała pro-

sto łyżkę postawioną na środku. Ubić pianę z 12 białków, zmieszać ją ostróżnie z jabłeczną massą, ułożyć zgrabnie na półmisku w kształcie plantowanej góry, osypać cukrem i cynamonem, i wstawić na pół godziny do pieca.— Podawać do tego śmietankę i cukier.

Proporcya na osób 12.

36. Koks z malin lub poziomek.

Przetarć przez gęste sito maliny lub poziómki, wziąć tej massy 2 szklanki, zmieszać z pół funtem cukru i 3-ma białkami, i wybijać na lodzie łyżką do białości i gęstości. Ubić pianę z 15 białków, zmieszać z wybitą massą, ułożyć zgrabnie na półmisku, osypać cukrem i cynamonem i wstawić do pieca na kwadrans.— Podawać do tego śmietankę i cukier.— Proporcya na osób 12.

37. Koks z agrestowego soku.

W niedostatku cytryny wziąć 2 łyżki agrestowego soku. Ugotować suszoną cytrynową skórkę, zdjąć wierzch, odrzucić białość, wierzch usiekany zmieszać z 10 żółtkami i wycierać z kwaterką cukru do białości. Ubić pianę z białków, zmieszać z massą, parą łyżkami sucharka i agrestowym sokiem, wlać do półmiska i wstawić do pieca na pół godziny.— Proporcya na osób 8.

38. Koks z suszonych jabłek.

Przepłókać suszone jabłka w gorącej wodzie, zalać zimną tyle tylko aby objęła i ugotować na miękko. Przetarć je przez durszlak i ostudzić. Wziąć przetartej massy 2 szklanki, zmieszać z pół funtem miałkiego cukru i trzema białkami, i wybijać łyżką na lodzie aż do białości. Ubić pianę z 12 białków, zmieszać ostróżnie z jabłeczną massą i łyżeczką cynamonu, ułożyć zgrabnie na półmisku i wstawić na pół godziny do pieca.

Proporcya na osób 12.

39. Inkluz.

Ubić pianę z 12 białków, wsypać 3/4 funta cukru, kawałeczek utłuczonej wanilji, wymieszać, ułożyć na półmisku w kształcie piramidy, zrobić otwór na środku i w piec na 3 godziny wstawić. — Skoro się upiecze i wyschnie wlać do środka kwaterkę wiśniowego soku i znowu wstawić do pieca, aby się mocno zagrzało, poczém wydać gorące na stół.

40. Legumina z surowéj cytryny.

Okroić żółtość z dwóch cytryn, drobno usiekać i wycierać wałkiem w misie z pół funtem cukru i 12 żółtkami na zimnie, do białości. Ubić pianę, wycisnąć sok z jednej dużej cytryny, zmieszać wszystko w jedną stronę, mieszając przesypywać pięciu łyżkami utłuczonego sucharka lub łyżką kartoflanej mąki, lekko wymieszać, wlać do półmiska, i wstawić do letniego pieca na 3 kwadranse. — Proporcya na osób 10.

41. Legumina piankowa nic po niem *zwana.*

Ubić mocno pianę z 12 białków, zagotować 3 kwarty mleka, spuszczać łyżką pianę, przykryć pokrywą i gotować kilka minut. Wylać na sito, rozbić pozostałe żółtka z miałkim cukrem do białości, rozprowadzić ostudzoném mlekiem, wsypać cynamonu, lub wanilij ogrzewać na ogniu do zgęstnienia. Ułożyć odcedzoną pianę na półmisku, zalać mlecznym sosem, osypać cukrem i cynamonem, i wstawić do miernie napalonego pieca na kwadrans.

Proporcya na osób 10.

42. Legumina sagowa powlekana pianą.

Ugotować do połowy pół funta sago zalawszy garncem wrzącej wody, przecedzić, wlać pół butelki wina, zasłodzić cukrem, i wysadzić do gęstości. — Upiec rant na półmisku z jakiegokolwiek ciasta, położyć rząd sago, rząd

konfitur, znowu sago, przykryć ubitą z kilku białków pianą z cukrem, i zapiec.

Na wydaniu ubrać konfiturami.

43. Sago na zimno.

Do garnca wrzącej wody, wsypać półkwarty sago, wymieszać i gotować do przezroczystości. Zlać wodę, nalać pół butelki wina, wcisnąć sok z cytryny, włożyć pół funta cukru otartego o wierzch cytryny, z której sok wcisnąć, zgotować to wszystko do gęstości, włożyć do formy namoczonej w wodzie i osypanej cukrem i postawić na zimnie.

Dla odmiany przed włożeniem do formy, można wlać kieliszek romu, i przekładać sago rzędami, rozebranemi na cząstki pomarańczami.

Zamiast wina można tu użyć soku wiśniowego i włożyć w czasie gotowania parę kawałków cynamonu, a na wydaniu oblać sokiem.

Proporcya na osób 12.

44. Ryż z formy na zimno z migdałowem mlekiem.

Oczyścić z piasku funt ryżu, zagotować na miękko w 6 kwartach wody, a skoro będzie gotowy, przecedzić, przelać zimną wodą, a jak dobrze ociecze, przesypać cukrem z cynamonem i włożyć do formy. Migdałowe mleko podać osobno w sosjerce.

Przy dogotowaniu ryżu można wsypać parę garści dużych opłókanych rodzenek i z niemi razem ryż gotować do miękkości.— Proporcya na osób 12.

45. Ryż z formy na zimno z kremową pianą.

Zgotować sypką ryżową kaszę w mleku lub na wodzie zasłodzić cukrem i cynamonem i zastudzić w formie, oblanéj wodą i osypanej miałkim cukrem. Ubić tęgą pianę

na lodzie ze słodkiej śmietanki, zaprawić cukrem z wanilją i ubrać nią na wydaniu wyłożony ryż na półmisku.

Można na pianie ułożyć rozmaite konfitury dla ozdoby.

46. Ryż z formy na zimno z pomarańczami.

Ugotować na miękko funt ryżu, w dwóch garncach wrzącej wody, wylać na sito, i przelewać zimną do ostudzenia. Otarć na tarce skórkę, z jednej lub dwóch pomarańcz, wsypać ją do ryżu, z dodaniem takiej ilości cukru aby było słodko, wymieszać, i wkładać do formy, (umoczonej w wodzie i osypanej cukrem) rzędami na przemian z cząstkami pomarańcz. Skoro się forma napełni, ucisnąć łyżką, i postawić na zimnie, a na wydaniu oblać następnym ulepem. Obrać żółtość z dwóch pomarańcz, ugotować w wodzie, a skoro będzie miękką, odcedzić, pokroić w paski, i wrzucić do ulepu zrobionego z funta cukru, i półtory szklanki wody, zagotować razem, ostudzić, i zalać ryż na wydaniu.

47. Ryż z formy na zimno z sokiem.

Funt opłókanego ryżu zalać dwóma garncami wrzątku i gotować do miękkości; potém wylać na sito i oblewać zimną wodą do ostudzenia. Osypać zmoczoną wodą formę miałkim cukrem, nałożyć do niej ciasno ryż wymieszany z cukrem otartym wprzód o cytrynę lub pomarańcze, i postawić na lodzie.

Na wydaniu oblać sokiem.

Proporcya na osób 12.

48. Kasza przecierana na zimno z kremową pianą.

Półkwarty drobnych krupek przetarć dwóma jajami i podsuszyć.— Zagotować kwartę śmietanki, włożyć trochę cukru otartego o cytrynę, zasypać krupki i ugotować na gęstą kaszkę, wyłożyć na półmisek, ostudzić, a na wyda-

niu obłożyć pianą ubitą ze słodkiej śmietanki z cukrem, lub jakim sokiem.

49. Kaszka Ruska pod nazwaniem Gurjewskiéj.

Funt i ćwierć orzechów laskowych lub włoskich, kilkanaście gorzkich migdałów oparzyć, oczyścić z łuski, utłuc miałko, skrapiając wodą. Pół garnca śmietanki parzyć w garnuszku przed ogniem, zdejmując ciągle kożuszki do osobnego naczynia (NB. uważać, aby kożuszki nie były przysmaloue). Skoro się ich dosyć nabierze, do śmietanki pozostałej zasypać pół kwarty krup mauianych, lub w niedostatku onych, drobniutkich gryczanych, zgotować rzadką kaszę i do gorącej wsypać utłuczone orzechy, pół funta miałkiego cukru i wymieszać. Zrobić rancik na półmisku i włożyć kaszę przekładając kożuszkami zmieszanemi z cukrem, na wierzchu osypać sucharkiem, cukrem i wstawić do letniego pieca. Po wyjęciu ubrać konfiturami.

Proporcya na osób 8.

ROZDZIAŁ JEDENASTY.

POTRAWY JAJECZNE. GRZYBKI. NALEŚNIKI I RÓŻNE CIASTA Z PATELNI.

a) POTRAWY JAJECZNE.

1. Jajecznica bita.

Rozbić 10 jaj w garnku ze szczyptą soli, roztopić na patelni łyżkę sporą masła, wlać jaja, i mieszając na ogniu smażyć do miernej gęstości.

Dla odmiany można przy wybijaniu jaj dołożyć, trochę usiekanego szczypiorku.

2. *Jajecznica sadzona.*

Roztopić sporą łyżkę masła na patelni i wbijać po jednemu jaja z ostróżnością, aby nie skłócić. Posolić i smażyć; skoro białka się zetną jajecznica gotowa.

Chcąc ją zrobić na occie, należy roztopić masło z łyżką wody i wlać parę łyżek octu, dodać trochę soli, a skoro się sos zagotuje, spuszczać jaja z ostróżnością.

3. *Jajecznica ze śledziem lub szynką.*

Oczyszczone, wypłókane i z ości obrane sardele lub śledzie, usiekać drobno, zmieszać z rozbitemi jajami i smażyć na roztopionem maśle do miernej gęstości.

Zamiast śledzia można użyć szynki drobno pokrajanej, lub innej jakiej wędliny.

4. *Jajecznica z szarpaniną.*

Wybić mocno obuszkiem suszonego szczupaka lub leszcza, podarć na drobne kawałki, zmieszać z rozbitemi jajami i usmażyć na roztopionem maśle, jak każdą bitą jajecznicę. Jaja zmiękczają twardą rybę i nabierają od niej soli i smaku.

5. *Omlet po wiejsku.*

Kilkanaście jaj rozbić mocno, wsypać trochę usiekanego kopru, lub zielonej pietruszki, posolić, rozpalić na dużej patelni lub brytfannie łyżkę masła, wlać rozbite jaja, wstawić do pieca. Skoro się podrumieni i da się zwinąć, ułożyć na półmisku. Wziąć łyżkę stołową roztopionego masła, tyleż cukru i mąki, trzy kwaterki śmietany, pięć żółtków, i to wszystko mieszając podgotować, skoro zgęstnieje, zalać jajecznicę, osypać cukrem i cynamonem, i wstawić na kwadrans do pieca.

6. *Omlet z sosem trochę inaczéj.*

Ośm lub dziesięć jaj wybić mocno, rozpalić masło na patelni i wlać jaja. Skoro się podpiecze omlet, zwinąć

w trąbkę, podlać masła, podrumienić i zalać następującym sosem:

Rozpuścić łyżkę świeżego masła, włożyć tyleż mąki i cukru, rozbić z półkwartą śmietanki, zagotować i zalać.

7. *Omlet Wiedeński z konfiturami.*

Wziąć 3 albo 4 jajka, wybić mocno z 3-ma łyżkami mleka i odrobiną soli; rozpuścić na patelni trochę masła tak, żeby omlet się nie przypiekł, wylać na patelnię i piec w gorącym piecyku, aż dopóki spód się nie zarumieni. Skoro omlet będzie upieczony, trzeba go spuścić ostrożnie pomagając nożem na arkusz papieru (nie przewracając patelni), nałożyć powidłami lub jakąkolwiek marmeladą, zwinąć w trąbkę i spuścić na półmisek. Podając do stołu suto osypać cukrem.

8. *Perduty na maślnym ostrym sosie.*

Sos: rozpuścić łyżkę sporą masła, wrzucić łyżkę mąki do rozpalonego masła, i podsmażyć ciągle mieszając, potém zostawić do ostudzenia. Zagotować wodę z solą i parą łyżek octu w rądlu, bić ostróżnie jajka i wpuszczać nie z góry, lecz tuż ze skorupy do wody; skoro białko się zetnie po wierzchu, wyjmować ostróżnie łyżką durszlakową na talerz. Wlać tyle wody do podsmażonej mąki, aby sos był zawiesisty, oraz trochę octu lub cytryny w talerzyki pokrojonej, trochę podpalonego cukru dla zarumienienia, podgotować i zalać perduty.

W dzień mięsny robić sos na buljonie.

9. *Jaja na śniadanie.*

Blaszany lub srébrny płaski rądelek wysmarować grubo świeżém masłem i osypać dno i boki sucharkiem na grubość palca. Wziąć jaj kilkanaście, wbijać je po kolei do rądelka osypując każde pieprzem prostym i solą, oraz siekaną trybulką; włożyć między każde jaje po kawałe-

czku masła i postawić na rozpalonych węglach, skoro się zwolna usmażą, wydać w tém samém naczyniu na stół.

10. Jaja gęsie pieczone.

Wziąć tyle jaj ile osób, wykręcić w skorupie sporą dziurkę i wylać je ze środka.

Rozpuścić sporą łyżkę masła, usmażyć twardą jajecznicę przetarć przez sito, włożyć weń łyżkę tartej bułki, szczyptę muszkatowego kwiatu, drobno posiekanej trybulki, wbić 3 lub 4 jaja kurze, wymieszać to wszystko mocno, nałożyć przez cieńką sprycę do skorup i upiec.

11. Jaja pieczone inaczéj.

Sześć jaj gęsich ugotować, rozpiłować na pół, wyjąć żółtka z białkami i usiekać. Rozpuścić łyżkę masła, wrzucić garść drobno usiekanej zielonej pietruszki lub kopru, trochę pieprzu, łyżkę tartej bułki, pomieszać to wszystko z siekanemi jajami, wbić 3 jaja kurze, a wymieszawszy mocno, nałożyć zgrabnie skorupki, osypać sucharkiem, skropić masłem i wstawić na 10 minut do pieca.

12. Jaja po Trębacku.

Pół kwarty czerwonego wina zmieszać z kwaterką zimnej wody i wlać do rądelka. Włożyć doń 2 cebule na 4 części rozkrojone, związany pęczek trybulki, parę bobkowych liści, kilka ziarn angielskiego i prostego pieprzu i zagotować to dobrze, aż cebula stanie się miękką. Wziąć kwaterkę mąki, wymieszać ją rękami ze świeżém masłem i wpuścić do wina.

Mieć wrzącą wodę, wbijać do gotującej się ostróżnie, jak perduty po jednemu jaj kilkanaście, gdy się białka zetną, wybrać durszlakową łyżką na półmisek, ogarnirować cebulą ugotowaną w sosie, wyrzucić z niego pieprz, liść bobkowy i trybulkę, i gorącym sosem zalać.

Można przed zalaniem sosem osypać jaja muszkatową gałką.

13. Jaja à la Tribe.

Na osób 10 wziąć jaj 20, ugotować na twardo, włożyć do zimnej wody, aby ostygły, obrać i pokroić każde w talerzyki, na 6 lub 8 części. Wziąć szklankę wody, włożyć 2 usiekane cebule, pęczek trybulki, po kilka ziarn prostego i angielskiego pieprzu, parę bobkowych liści; kwaterkę mąki wymieszać ze świeżem masłem rękami, włożyć to do wody z korzeniami i mocno zagotować.

Rozbić 3 żółtka, zmieszać z szklanką dobrej śmietanki. Wyrzucić korzenie i włoszczyzny z gotowanego uprzednio sosu, włożyć do gorącego pokrajane jaja, zagotować parę minut, a wydając na stół, wlać do rądelka śmietankę z jajami rozbitą; skoro zawrze będzie potrawa gotowa.

14. Kotlety z jaj.

Ugotować 10 jaj na twardo, obrać i drobno usiekać. Rozpuścić łyżkę masła, włożyć usiekane jaja, wsypać parę łyżek tartej bułki, usiekaną i podsmażoną w maśle cebulkę, posolić, popieprzyć, wbić parę surowych żółtków i trzy całe jaja, wymieszać dobrze i robić kotlety. Rozpuścić łyżkę masła, każdy kotlet umoczyć w rozbite jaje, osypać tartą czerstwą bułką, smażyć i zalać następnym sosem:

Rozpuścić trochę buljonu, zmieszać z kawałkiem masła, wlać kieliszek wina, włożyć trochę cukru, łyżkę musztardy i zagotować.

b) GRZYBKI.

1. Grzybek Litewski.

Wziąć kwartę mleka, 6—7 jaj, łyżkę topionego masła, rozbić to mocno, dosypać tyle mąki aby massa była

trochę gęstsza niż na naleśniki i mocno wyrobić. Do tego grzybka należy mieć dużą patelnię, wysmarować ją suto masłem, nalać dosyć płytko wyżej wymienionej massy i w piec wstawić. Skoro się trochę z wierzchu zapiecze, położyć kilka kawałeczków masła i dopiekać.

NB. Jeżeli tej massy zawiele na jedną patelnię, trzeba połowę piec na drugiej, bo płytko nalana lepiej się wypieka i podnosi z brzegu.

Proporcya na osób 8.

2. Grzybek tłusty.

Pieć żółtków, cztery łyżki mąki, pół szklanki wody, łyżkę stołową cukru, ucierać mocno; z białków ubić pianę, wymieszać ostróżnie, i wlać do roztopionego w rądelku masła. Skoro się zarumieni, przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i wydać osypany cukrem z cynamonem.

Proporcya na osób 6.

3. Grzybek biszkoktowy.

Ile jaj tyle łyżek stołowych mąki. Ośm żółtków, cztery łyżki stołowe cukru wybić do białości, wymieszać z mąką, ubić pianę z białków, wymieszać ostróżnie, zlać do formy i do lekkiego pieca wstawić.—Proporcya na osób 8.

4. Grzybek zaparzany Francuzki.

Wziąć kwaterkę sklarowanego masła, zagrzać je mocno, wsypać niespełna półkwarty najlepszej przesianej mąki i mieszając podsmażyć. Zagotować kwartę mléka, zaparzyć wrzącém podsmażoną i rozmieszaną mąkę i póty wycierać łyżką na ogniu, aż się massa pulchną stanie. Odstawić od ognia i ostudzić nieprzestając mieszać ciasta łyżką; potém wbijać po jedném 6 jaj wyrabiając ciągle, wsypać garść drobno uszatkowanych słodkich migdałów, kilka gorzkich dla zapachu, trochę cukru, przełożyć massę na wysmarowany masłem półmisek i przed sa-

mym obiadem wstawić do gorącego pieca. Na wydaniu osypać cukrem.

Dla odmiany można do mléka przed zagotowaniem wsypać pół tabliczki utartej czekolady, zamiast migdałów.—Proporcya na osób 8. .

5. *Grzybek Ruski pod nazwiskiem:* Дрочена.

Rozbić 10 jaj do białości, wsypać półfunta najlepszej mąki, zmieszać, podlewać po trochu rozbijając ciągle szklankę śmietanki, i wybijać to półgodziny.

Na głębokiej patelni rozpuścić masła, wlać na nie ubitą massę i wstawić do pieca.

Proporcya na osób 10.

c) NALEŚNIKI.

1. *Naleśniki pospolite.*

Rozbić pięć jaj z łyżką sklarowanego i ostudzonego masła i szczyptą soli, wsypać trochę mąki, rozrobić, aby gruzołków nie było, wlewać z pełnej kwarty świeżego mleka (której całą trzeba wziąć na pięć jaj) po trochu, dosypać znowu mąki, rozrobić i tak postępować, póki się cała kwarta nie użyje, uważając, aby ciasto było bardzo rzadkie i lejące się. Postawić patelnię na ogniu, skoro się ogrzeje, posmarować sklarowanem masłem, wlać łyżkę massy i rozprowadzić po całej patelni. Skoro się upiecze, przerzucić na drugą stronę, podpiec znowu i składać na stolnicy. Tak postępować aż cała massa się wypiecze, nie zaniedbując smarować patelni masłem za każdą razą kitką z kilku piór złożoną.

Tak zrobione naleśniki naprowadzić powidłami lub marmeladą ze świeżych jabłek z cukrem i cynamonem

zgotowaną, złożyć i podrumienić z masłem z obu stron na patelni. Można też je wydać bez nadziewania, osypane cukrem.

Zarabiając ciasto na naleśniki, można odłączyć białka, włożyć je ubite na pianę do massy przed samém smażeniem, a będą kruche i smaczne, jeżeli tuż na wydaniu się usmażą.

2. *Naleśniki z cytryną.*

Wyżej wskazanym sposobem pieczone naleśniki ułożyć do rądelka wysmarowanego masłem, osypując każdy z osóbna cukrem z otartą cytrynową skórką i zaciskając po kilka kropel soku cytryny. Rądelek powinien stać na cieple, aby naleśniki nie wystygły nim się wszystkie nie wypieką; po czém wstawić do pieca, aby były gorące na wydaniu.

3. *Naleśniki z farszem mięsnym.*

Upiec zwyczajnym sposobem naleśniki i przekładać następującym farszem:

Wziąć mięsa wołowego lub cielęciny gotowanej czy pieczonej (można dołożyć smażonej cielęcej wątróbki), usiekać drobno, posolić i trochę popieprzyć, włożyć dwa żółtka, jedno całe jaje, podsmażyć trochę drobno usiekanej cebulki w sporej łyżce masła, zmieszać to wszystko razem, dodać szczyptę muszkatowej gałki i przekładać tém w rądlu naleśniki. Ułożywszy wszystko, nakryć kawałeczkami masła i zapiec.

Można te naleśniki zwijać po nadzianiu w trąbkę, pokroić ukośnie, umaczać w rozbite jaja, osypać sucharkiem i smażyć na wrzącém maśle lub tłustości. Służą one do zup zamiast pasztecików.

4. Naleśniki z migdałową massą.

Wiadomym sposobem upieczone naleśniki, nadziać następną massą:

Wziąć ćwierć funta słodkich, kilka ziarn gorzkich migdałów, oparzyć, utłuc, zmieszać z trzema łyżkami miałkiego cukru i czterma żółtkami, wybić mocno, włożyć pianę z pozostałych białków, wymieszać ostróżnie i naprowadzić tem każdy naleśnik. Zwinąć w trąbkę i podsmażyć do zarumienienia.

5. Naleśniki z ryżem, lub twarogiem.

Zagotować kwartę mleka, włożyć pół łyżki masła, spuścić na to pół funta opłókanego ryżu, parę łyżek miałkiego cukru i ugotować gęstą kaszę. Rozbić trzy zółtka, zmieszać z niemi biorąc częściami kaszę, włożyć pianę z białków, trochę cynamonu, ostróżnie wymieszać, nałożyć naleśniki, zwinąć, ułożyć do rądla wysmarowanego masłem i osypanego sucharkiem, skrapiając masłem i zapiec.

Można też naleśniki nadziać twarogiem przyrządzonym następnym sposobem:

Wziąć kwartę świeżego nieprzekwaśniałego twarogu, wycisnąć, roztarć go mocno wałkiem z trzema jajami i parą łyżkami śmietany, włożyć parę łyżek cukru, trochę drobnych rodzenek, wytarć mocno na wolną massę, nadziać nią naleśniki i dalej postąpić jak z poprzedzającemi.

6. Naleśniki Panieńskie.

Upiec delikatne naleśniki z kartoflanej mąki,—Rozbić gęstą kwaśną śmietanę świeżą z cukrem, cynamonem i cytrynową skórką, nadziać tą massą naleśniki, zwinąć końce do środka, ułożyć na półmisku metalowym wysmarowanym masłem, skropić niém obficie po wierzchu i wstawić do letniego pieca.

Na wydaniu osypać cukrem.

7. Naleśniki kruche z szodowym sosem.

Upiekłszy ile chcąc naleśników, pokroić je w pasy na cal szerokie. Sklarować półkwarty masła, i do wrzącego włożyć pokrajane naleśniki. Smażąc trzeba ciągle mieszać, póki się nie zarumienią; po czém wyłożyć na durszlak, aby masło ściekło, wrzucić do rądelka przesypując cukrem z cynamonem, i wstawić do letniego pieca.

Ubić 6 żółtków z 4-ma łyżkami miałkiego cukru do białości, rozprowadzić je półkwartą wina stołowego i ogrzewać na wolnym ogniu ciągle mieszając miotełką; skoro się piana podniesie, zalać tym sosem ułożone na półmisku kruche naleśniki.

8. Naleśniki Angielskie.

Wziąć szklankę mąki, sklankę żółtków, szklankę śmietanki, szklankę masła, kwaterkę cukru i skórkę usiekaną drobno od dwóch cytryn. Wymieszać to wszystko dobrze, a przed smażeniem włożyć ubitą od pozostałych białków pianę. Piec na patelni posmarowawszy ją masłem pierwszy raz tylko, następne piec sucho i tylko z jednej strony, trzymając przed ogniém, aby się i z wierzchu upiekły.

Upiekłszy położyć na półmisek składając jeden na drugim i smarując sosem, który się następnie przyrządza:

Sok z dwóch cytryn pomieszać z półszklanką wina francuzkiego białego i z dwiema łyżkami cukru, i piórkiem smarować każdy naleśnik. Skoro wszystkie będą gotowe, posmarować pianą z białków z cukrem i zapiec, po czém ubrać konfiturami.

9. Naleśniki biszkoktowe z konfiturami.

Ubić 10 żółtków z kwaterką cukru do białości, wlać kwaterkę słodkiej śmietanki, wsypać trochę cytrynowej skórki dla zapachu i półkwarty suchej przesianéj mąki,

wyrabiając ciągle na pulchną gładką massę. Ubić pianę z 10-ciu białków, zmieszać ostróżnie z ciastem, wstawić massę do zimnej wody, aby piana w czasie pieczenia nie opadła i piec następnym sposobem: wlać na patelnię łyżkę sklarowanego masła, można dodać trochę świniego sadła, skoro będzie gorące, wlać tyle massy, aby cały spód patelni zajęła, to jest, jak na gruby naleśnik i smażyć; skoro się z jednej strony, usmaży, przewrócić na drugą, upiec, włożyć do rądelka wysmarowanego masłem takiej objętości, jak krążek naleśnikowy, i posmarować jaką chcąc marmeladą lub konfiturami. Smażyć tymczasem dalej naleśniki układając w rądelku jeden na drugim i przekładając konfiturami dopóty, aż się wszystka użyje massa. Wstawić rądelek na 10 minut do letniego pieca i wyrzucić na półmisek w kształcie babki, osypać cukrem z cynamonem i oblać sokiem. Można ułożone w babkę naleśniki, obłożyć pianą z białków z cukrem, ogładzić nożem, zapiec w piecu, i na wydaniu oblać sokiem.

Te same naleśniki można dawać inaczej: wlać łyżkę roztopionego masła na patelnię, skoro będzie gorące, położyć łyżkę ciasta w jednem miejscu, w drugiem znowu drugą, tak jak się oładki smażą. Na środek siasta potrzeba położyć konfitur; skoro się usmaży z jednej strony, zwinąć w trąbkę i składać do rądla wysmarowanego masłem; skoro się wszystkie wypieką i ułożą, wstawić na kwadrans pod pokrywą do pieca.

Na wydaniu osypać cukrem z cynamonem.

10. Omlet zawijany.

Sześć żółtków rozbić mocno z dodaniem trochę śmietanki, rozrobić z mąką na ciasto tak gęste, jak na biszkoktowe naleśniki, posolić trochę, i połączyć z ubitą z białków pianą. Nalewać dość grubo na wielką patelnię i piec przed płomieniem w piecu; lub w piecyku pod płytą, żeby omlet doszedł bez przewracania. Po upiecze-

niu nasmarować natychmiast konfiturami lub marmeladą i gorące zwijać w trąbkę, pokroić w ukośne kawałki i zalać szodem lub śmietankowym sosem z wanilią.

Proporcya na osób 6.

11. Jabłka w cieście smażone.

Zarobić ciasto trochę gęściej niż na naleśniki, obrać winne jabłka, wydrążyć środki, pokroić w talerzyki, maczać każdy w cieście i kłaść na sklarowane masło gorące na patelni. Smażyć przewracając, skoro nabędą złotego koloru, wybierać widelcem z patelni i układać na półmisek, postępując tak dopóty, aż się wszystkie jabłka usmażą.

12. Jabłka smażone w cieście na śmietanie.

Sześć żółtków, łyżkę stołową cukru i półkwarty świeżej nieprzekwaszonej śmietany, rozbić mocno; wsypać po trochu trzy kwaterki mąki, rozbijając ją tak, aby gruzołków nie było, wybić tę massę do pulchności, zmieszać z pianą od sześciu jaj, maczać w nią talerzyki winnych jabłek i smażyć na sklarowanem maśle.

Chcąc mieć pulchniejsze jabłka, należy roztopić półfunta świeżego świniego sadła i używać je po połowie z masłem do smażenia.

13. Jabłka smażone w cieście na piwie.

Pięć jaj rozbić mocno, wlać łyżkę roztopionego masła, wsypać po trochu trzy kwaterki mąki, rozrobić to wszystko taką ilością piwa, aby massa była rzadkawa. Obrane, pokrojone i wydrążone jabłka winne maczać w tem cieście i spuszczać na roztopione na patelni masło. Smażyć przewracając na obie strony; skoro się zarumienią, wybrać widelcem, aby tłustość ściekła i osypać cukrem na półmisku.

14. Jabłka smażone po Włosku.

Obrane, wydrążone i pokrajane w talerzyki jabłka, maczać w rozbitych jajach, osypać sucharkiem i smażyć na sklarowanem maśle, lub na roztopionem świniem sadle po połowie z masłem.

Układając na półmisek, przesypywać cukrem z cynamonem.

15. Jabłka smażone w biszkoktowem cieście.

Dwanaście żółtków utarć z cukrem do białości, wlać łyżkę sklarowanego letniego masła, wsypać łyżkę drewnianą mąki, wymieszać, ubić pianę z białków, przy końcu bicia włożyć szczyptę mąki, wymieszać ostróżnie, maczać jabłka i smażyć.

16. Jabłka smażone z szodowym sosem.

Obrać z łuski, wydrążyć i pokrajać w talerzyki winne jabłka, maczać w rozbitych jajach, osypać tartym czerstwym chlebem lub sucharkiem i smażyć w roztopionem maśle na patelni.

Wyjąwszy na półmisek, zalać szodowym sosem lub sokiem.

17. Śliwki suszone w koszulkach.

Zalać funt śliwek wrzącą wodą, przykryć i zostawić aby wybrzękły. Odcedzić, wybrać pestki, i na ich miejsce włożyć pół migdała, lub kawałeczek smażonej pomarańczowej skórki. Podrumienić kwaterkę suchej mąki w sklarowanem maśle, wsypać do niej kwaterkę suchej mąki i tyle zimnego wina, aby ciasto nie było zbyt rzadkie; wyrobić mocno, włożyć pianę ubitą z 6-ciu białków, trochę cukru i ostróżnie wymieszać. Umoczyć śliwki w tej massie, wkładać do rądla lub pokrywy z roztopionem wrzącem masłem i smażyć do światło-rumiane-

go koloru, często potrząsając, aby się ze wszystkich stron jednostajnie usmażyły. Na wydaniu osypać cukrem z cynamonem lub zalać sokiem.

18. Śliwki świeże smażone w koszulkach.

Kwaterkę lub więcej suchej pszennej mąki i parę łyżek cukru, rozbić na rzadkawą massę z ciepłem winem, skoro ostygnie, zmieszać z ubitą z kilku białków pianą. Ociągnąć śliwki (najlepsze są węgierki) ze skórki, wyrzucić pestki, a na ich miejsce włożyć migdały lub zostawić puste, zacisnąć aby się nie rozpadły, umaczać w cieście i smażyć prędko w roztopionem sklarowanem wprzód maśle.

Na wydaniu osypać cukrem z cynamonem.

19. Wiśnie lub trześnie w koszulkach.

Trochę suchej pszennej mąki, cukru i cynamonu rozrobić ciepłem winem na płynne ciasto z dwóma jajami. Związać w pęczki po 6 lub 8 wisień, maczać w cieście, wrzucać do gorącego masła i smażyć do koloru ciemnorumianego, potrząsając często rądlem, aby się nie skleiły. Na wydaniu osypać cukrem.

20. Bliny z czernicami wyborne.

Zarobić ciasto trochę gęstsze niż na zwyczajne naleśniki, rozrabiając je całemi jajami, lub wkładając pianę osóbno. Wybrać czerstwe, dojrzałe i całe czernice, przesypać je cukrem i cynamonem, wymieszać i nakładać do ciasta następnym sposobem: Nalać na patelnię trochę roztopionego masła, wlać tyle ciasta jak na naleśnik, ogrzać i nałożyć tylko jedną stronę, czyli połowę tego naleśnika czernicami, zostawując tyle wolnego miejsca po brzegach, aby nakrywszy drugą połową blina, można go było skleić w kształcie dużego płaskiego kołduna, podlać masła i jeszcze podsmażyć na drugiej stronie do gotowo-

ści. Skoro nabierze blin tak nadziany koloru złotawego, położyć go na okrągły półmisek, smażyć następny i tak układać jeden przy drugim; osypać cukrem z cynamonem, na wierzch znowu dwa położyć bokami równemi opierając jeden o drugi, aby babka z nich ułożona była okrągła i tak postępować do końca, póki wszystkie bliny się nie usmażą. Osypać cukrem i podać osobno świeżą kwaśną śmietanę.

Te same bliny można nadziewać malinami.

21. Bliny na pianie bez drożdży.

Rozbić 6 czy 7 żółtków do białości, posolić, wlać kwartę piwa i dosypywać po trochu tyle suchej mąki, aby massa była gęstsza niż na naleśniki. Ubić pianę z pozostałych białków, ostróżnie wymieszać, patelnię rozpaloną posmarować roztopionem masłem, nalać parę łyżek ciasta, upiec z jednej strony, potem z drugiej, i tak postąpić ze wszystkiemi.

Zamiast pszennej mąki, lepiej tu użyć połowę gryczanej; a będą pulchniejsze bliny.

Podawać do tego świeżą kwaśną śmietanę lub roztopione masło.

22. Blinki czy oładeczki śmietanowe.

Rozbić 4 lub 5 jaj do białości, posolić, włożyć kwartę pszennej suchej mąki i tyle kwaśnej śmietany, aby ciasto było rzadkawe. Nalać na patelnię sklarowanego masła, kłaść łyżką blinki i smażyć do złotawego koloru; przewrócić, podsmażyć z drugiej strony, zdjąć na półmisek, a skoro wszystkie będą gotowe, osypać miałkim cukrem.

Można te blinki zarabiać na żółtkach, białka zaś ubić na pianę i włożyć do ciasta po należytem jego wyrobieniu.

23. Grzanki z bułki lub pieroga.

Rozbić kilka jaj z mlekiem; otarć na tarce wierzchnią skórkę bułki lub pieroga, pokroić na cieńkie kawałki, moczyć każdy w rozbite jaja, osypać sucharkiem, i smażyć w gorącem maśle. Wydając osypać cukrem z cynamonem.

24. Grzanki przekładane powidłami lub marmeladą.

Pokrajane pierogi lub bułkę na cieńkie kawałki, posmarować z jednej strony marmeladą, nakryć drugim niesmarowanym kawałkiem, zamaczać w mleku rozbitem z kilku jajami osypać sucharkiem i smażyć na gorącem maśle na światło-rumiano. Na wydaniu osypać cukrem.

25. Grzanki migdałowe.

Ćwierć funta migdałów słodkich, kilka gorzkich oparzyć i utłuc niezbyt miałko skrapiając różaną wodą, lub w niedostatku onéj, wodą czystą. Po utłuczeniu, osuszyć je mieszając nad żarem na patelni. Rozpuścić łyżkę stołową masła, włożyć dwa żółtka i dwa całe jaja, utłuczone migdały, trzy łyżki stołowe miałkiego cukru i sporą łyżkę przesianego sucharka; wymieszać to mocno, włożyć pianę z dwóch białków i naprowadzać tą massą grzanki z bułki, składać we dwoje i smażyć w maśle, maczając je wprzód w rozbitych z mlekiem jajach.

ROZDZIAŁ DWÓNASTY.

KISZKI, KOŁDUNKI, KASZE, MAKARONY, ŁAZANKI, STRUDLE i t. d.

---

a) KISZKI.

1. Kiszki czarne ze krwi wieprzowéj.

Trzy funty sadła pokroić i roztopić, wlać pół garnca mleka, trochę angielskiego pieprzu, muszkatowéj gałki, soli; zagotować, wsypać kwartę krup drobnych gryczanych, nakryć aby zgęstniało na ogniu i ostudzić. Przetarć krew przez sito i rozrabiać nią krupy, aby massa była rzadkawa, nalać wolno do kiszek nie grubych, zawiązać i gotować pół godziny we wrzącej wodzie.

2. Kiszki czarne inaczéj.

Wziąć kwartę krup przecieranych najdrobniejszych albo gryczanej mąki, wsypać do misy polewanej, wlać 3 kwaterki wrzącej świniej tłustości i mocno wymieszać; wsypać trochę pieprzu prostego i angielskiego, goździków, majeranu, soli, wszystko to razem wymieszać i rozprowadzić świnią krwią świeżo przecedzoną przez rzadkie sito; krwi tej powinno być kwartę i 3 kwaterki. Nakładać kiszki wolno, włożyć do zimnej wody w obszernem naczyniu i postawić na wielkim ogniu, niezakrywając pokrywą, ażeby nie popękały. Gotować przez trzy kwadranse ciągle przewracając, potém wybrać do necki i wynieść na zimno.

3. Kiszki czarne z krup gryczanych grubych.

Pół garnca krup dużych gryczanych zmieszać w dużém naczyniu z kwartą krwi wieprzowej przetartej przez sito, i kwartą odtopionej tłustości, uważając aby massa nie była zbyt rzadką. Włożyć łyżkę stołową majeranu, trochę soli, utłuczonego prostego i angielskiego pieprzu, wymieszać mocno i nalewać do kiszek. Wyrównać, spuszczać do wody i gotować trzy kwadranse, uważając aby się kasza ugotowała. Wyjąć gotowe i wynieść na zimno. Biorąc do użycia, pokroić na kawałki i usmażyć w tłustości.

4. Kiszki białe z krup gryczanych drobnych.

Wziąć kwartę krup przecieranych, wbić 2 cała jaja, przetarć mocno z krupkami i wysuszyć. Potem wziąć pół garnca mléka słodkiego i kwartę świniej tłustości, wlać do rądelka, zagotować, wsypać krupy, postawić na małym ogniu i gotować często mieszając pod pokrywą. Odstawić na zimno, a gdy ostygnie, wbić 8 jaj w całku, wlać kwaterkę parzonego mléka, wsypać trochę cynamonu, drobnych rodzének, cukru, trochę migdałów słodkich, kilka gorzkich, a wymieszawszy to wszystko, ponalewać gładkie kiszki bardzo wolno, ażeby się gotując nie popękały. Gdy już będą ponalewane i zawiązane, poskładać do wielkiego rądla, żeby się nie połamały, zalać posoloną zimną wodą, postawić na ogniu i pilnować nim się zagotują. Należy ciągle przewracać, ażeby się nie zległy, i nie zakrywać aby nie popękały. Skoro będą gotowe, wybrać do necki i wynieść na zimno.

5. Kiszki białe inaczéj.

Krup przecieranych kwarta, mléka półtory kwarty, szmelcu wieprzowego pół kwarty.— Ugotować z tego na pół kaszę, posolić—wsypać niepełną kwaterkę miałkiego

cukru, włożyć trochę utłuczonych gorzkich migdałów i cynamonu dla zapachu, i wbijać po jednemu mieszając ciągle 7 jaj całych. Nalewać tą massą kiszki uważając aby nie pełne były, bo w gotowaniu popękają—i gotować. Po ugotowaniu podsmażyć w szmelcu i podać do stołu.

Można po włożeniu jaj wsypać trochę drobnych rodzenek.

6. *Kiszki ryżowe białe.*

Funt ryżu wsypać do wrzącéj wody, zagotować prędko, żeby z niego kwas wyszedł, odcedzić na durszlak aby woda ściekła. Wziąć półtory kwarty słodkiego mléka, zagotować z pół funtem masła, złożyć ryż i gotować mieszając często, aby się nie przysmalił. Skoro ryż się zagotuje, odstawić, wsypać cukru otartego na cytrynie pół funta, trochę utłuczonych słodkich migdałów, pół funta drobnych rodzenek, trochę soli, 12 lub 15 żółtków, oraz zbitą piankę z białków, a wymieszawszy to wszystko, wlać do kiszek, nalewając niepełne, ażeby nie popękały w gotowaniu. Gotować całą godzinę przewracając ciągle, potém wybrać i postawić na zimnie. Dając do stołu, wlać do pokrywy klarowanego masła, położyć kiszki i wstawić do gorącego pieca; przewrócić ażeby się z obu stron obrumieniły.

7. *Kiszki francuzkie.*

Sześć funtów mięsa świeżego wieprzowego z pod gardła i szyi, jeden funt słoniny świeżej w całku gotować aż słomką można będzie przekłóć; usiekać najdrobniéj, wsypać tłuczonego sucharka więcej kwarty, jaj całych surowych 24, śmietanki kwartę, cynamonu, gałki muszkatowej, drobnych rodzenek, cukru w proporcyę, dobrze wymieszać, nadziać tém kiszki i gotować mocno pół godziny.

8. Kiszki Niemieckie wyborne.

Sporą świeżą świnią wątrobę utarć na tarce i przetarć przez durszlag. Wlać świniej krwi przecedzonej przez sito 2 kwarty, wsypać trochę majeranu, pieprzu prostego i angielskiego, goździków, soli w proporcyą i wymieszać. Pokrajać w kosteczkę dwa funty odgotowanej słoniny od części podgardlanej lub z podbrzusia, włożyć do krwi, wymieszać, nakładać lekko do kiszek, pozawiązywać i gotować przewracając, godzinę. Po ugotowaniu wybrać z wody do necki i wynieść na zimno.

b) KOŁDUNKI czyli PIEROŻKI
z rozmaitym farszem.

1. Kołdunki z grzybów.

Przepłókać niewielki wianek grzybów z piasku, ugotować na miękko i drobno usiekać. Podsmażyć w sporej łyżce masła drobno usiekaną i wyciśniętą z soku cebulę, zmieszać z grzybami, wymoczonym i usiekanym śledziem 2 jajami, szczyptą soli i pieprzu. Rozwałkować ciasto zrobione z jaj, wody i mąki, jak na wszystkie kołduny, nałożyć grzybowym farszem, wyciskać foremką lub kółkiem kołdunki, spuścić do wrzątku; skoro na wierzch wypłyną, odcedzić i zalać roztopionem masłem z sucharkiem na wydaniu.

2. Koldunki ze świeżych grzybów.

Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w tém usiekaną upieczoną cebulkę, i usiekane grzybki borowiki, a skoro będzie gotowe, popieprzyć, posolić, wbić 2 jaja, nakła-

dać do ciasta jak wszystkie kołdunki, i ugotować na grzybowym smaku.— Skoro wypłyną na wierzch, odcedzić, ułożyć w rądelku, podlać kilku łyżkami smaku w którym się gotowały, włożyć trochę masła, przykryć i podtuszyć w piecu przed wydaniem.

3. *Kołduny Tyszkiewiczowskie.*

Ugotować suszone grzyby na miękko, usiekać je i przyprawić wyżej wskazanym sposobem. Usiekać na miazgę tłustej wędzonej szynki, jeżeli chuda dodać świeżej słoniny i wziąść jej taką część, ile będzie grzybów, czyli zmieszać tyle grzybów ile szynki, zawinąć do ciasta jak na zwyczajne pierożki, ugotować we wrzątku, odcedzić i zalać roztopionem masłem z podrumienioną dobrze cebulą.

4. *Kołdunki Ukraińskie z czernic.*

Zrobić ciasto jak na zwyczajne kołduny, biorąc mąkę pszenną po połowie z gryczaną, lub samej gryczanej użyć na to ciasto. Wybrać dojrzałe, niepotarte czernice, przesypać je cukrem, wymieszać ostrożnie, aby nie popękały i nie puściły soku, nakładać niemi ciasto, zawijać i spuścić do wrzątku. Odcedzić i zalać świeżą śmietaną z cukrem i cynamonem.

Zamiast czernic można tu użyć wybranych z pestek wisień.

5. *Pierożki Ukraińskie.*

Wziąwszy lekkie cielęce z wątrobą zgotować na miękko, wybrać na przetak, aby wilgoć ściekła, i piérwsze usiekać drobno, wątrobkę razem ugotowaną utrzeć na tarce. Wziąść obficie masła świeżego, usmażyć w niém drobno usiekanej upieczonej cebuli, włożyć lekkie z wątróbką dodać tartej muszkatowej gałki, drobnych rodzének, trochę cukru, soli w miarę, 2 jaja, wymieszać, nakładać do ciasta i piec na blasie porobiwszy podług woli

kształt pierożków. Ciasto zaś tak się robi: wziąść do makotry mąki gryczanej kwart 2, wlać do niej kwartę gęstej kwaśnej śmietany i tarć wałkiem przynajmniej przez godzinę, aby się pulchna massa wyrobiła. Kłaść łyżką na blachę, na to farsz i przykrywać ciastem.

6. *Kołdunki postne ze śliwkowych powideł.*

Rozwałkować ciasto z pszennej mąki jak na wszystkie kołdunki, ale bez jaj, nałożyć śliwkowemi powidłami zawinąć, ugotować we wrzątku i zalać gorącą oliwą.

7. *Pierożki drożdżowe zapiekane z powidłami.*

Kwartę mąki, 3 jaja, filiżankę letniego mleka, łyżkę gęstych drożdży zamiesić, wsypać soli i postawić aby podeszło.

Rozwałkować na stolnicy ciasto na grubość palca, nałożyć powideł, nakryć ciastem i wyrzynać foremką jak każde kołdunki. Wysmarować grubo rądel masłem, wysypać sucharkiem, ułożyć rząd pierożków, skropić suto roztopionem masłem, ułożyć rząd drugi, znowu skropić masłem, i tak postąpić do połowy rądla, poczem postawić w cieple. Skoro podejdą, wstawić na godzinę do pieca, wyrzucić potem na półmisek i podać do sklarowanego masła.

8. *Pierożki drożdżowe z twarogiem pieczone w papierze.*

Wziąć 6 żółtków, trzecią część funta sklarowanego masła, cukru do upodobania, wymieszać dobrze, zagrzać, przecedzić i wlać do półtory kwarty przesianej mąki. Po dobrem wyrobieniu ciasta, wlać kieliszek dobrych białych drożdży i postawić w cieple, aby podeszło. Skoro podrośnie, wyłożyć na stolnicę, lekko wyrobić, podzielić na 8 części, nasmarować ćwiartki papieru masłem, nałożyć

płasko ciastem, na nie położyć massy złożonej z twarogu zmieszanego z cukrem, żółtkami i drobnemi rodzénkami, albo jakich powideł, złożyć każdą ćwiartkę na połowę, ułożyć na blasie i wstawić do pieca wypalonego jak na zaparzane ciasto. Skoro papier nabierze złotawego koloru, wyjąć z pieca i odjąć papier. Podawać do tych piérogów roztopione masło lub śmietanę. Osypać każdy piérog cukrem i cynamonem.

9. Pierożki różowe z twarogu.

Kwartę lub więcej słodkiego twarogu roztarć z sokiem malinowym lub innym i czterma jajami, nakładać do ciasta zrobionego jak na kołduny, spuścić do wrzątku i odgotować. Skoro na wierzch wypłyną odcedzić, przełożyć do rądla, zalać śmietaną zmieszaną z sokiem i zapiec do zarumienienia.

10. Szaltanosy.

Garniec mléka słodkiego zmieszać z garncem kwaśnego i ogrzać na twaróg. Skoro ściągnie, wycisnąć precz serwatkę, włożyć 4 całe jaja, wymieszać, robić gałeczki i układać je na rozwałkowaném cieście jak na zwyczajne kołduny; robić kołdunki, spuszczać do wrzącéj zasolonej wody, ugotować i odcedzić. Na wydaniu zalać roztopionem masłem z sucharkiem.

Osobno podać świeżą kwaśną śmietanę.

c) KASZE.

1. Kasza sypka na wodzie lub mleku.

Półtory kwarty niespełna krup drobnych, przecieranych, przetarć czterma jajami, tak aby każda krupka się

oddzieliła, i wysuszyć. Wlać kwartę wrzącej wody, włożyć łyżkę masła, zagotować, wsypać krupki i postawić na płycie, aby wypęczniały, lecz nie na wielkim ogniu, bo przypadną do rądla. Po niejakim czasie, odstawić, wymieszać, znowu postawić na gorącem i trzymać dopóty aż się zupełnie kasza rozsypie. Wysmarować rądel masłem, wysypać sucharkiem, przełożyć kaszę i wstawić do pieca.

Na wydaniu wyrzucić na półmisek i oblać sokiem, lub osypać cukrem i cynamonem.

Można do tej kaszy użyć drobnych rodzenek oparzonych we wrzątku, przepłókanych i wytartych z wilgoci w serwecie, lub wkładając kaszę do rądla, przełożyć ją jakiemi konfiturami lub świeżemi czernicami osypanemi cukrem i cynamonem w kilka rzędów, i zapiec.

2. Kasza sagowa na mleku.

Funt oczyszczonego z pyłu saga ugotować na pół we wrzącej wodzie, i odcedzić.— Zagotować kwartę mleka i dogotować w niem sago, z dodaniem szczypty soli i drobnych rodzenek.

Na wydaniu osypać cukrem z cynamonem.

Tym samym sposobem można ryż urządzać, lecz należy po oparzeniu go wrzącą wodą od razu w mleku gorącem gotować.

3. Kasza sypka na grzybowym smaku.

Wziąć kwartę krup drobnych gryczanych, włożyć do rądelka z pokrywą, zalać szklanką roztopionego masła lub słoniny, posolić, wsypać drobno usiekanych ugotowanych borowików, zalać smakiem wrzącym grzybowym, tak, aby nad krupami było na trzy palce, przykryć szczelnie i wstawić do gorącego pieca na półtory godziny.

Można te krupy przetarć jajem i wysuszyć, a mniej w gotowaniu będą potrzebować tłustości.

Wysmarować rądelek masłem i wysypać sucharkiem, włożyć doń kaszę i zapiec. Na wydaniu wywrócić na półmisek.

4. Kaszka puchowa na zimno.

Przetarć dwóma jajami kwartę średnich gryczanych krupek, wysuszyć i ugotować w mleku na gęstą kaszę, z dodaniem sporej łyżki masła. Ostudzić, przetarć przez podwójne sito na półmisek. Kaszka ta powinna być niezmiernie lekko usypana w kształcie góry. Podawać do niej sos śmietankowy, zaciągany z żółtkami cukrem i wanilią.

Drugi sposób: — Kwartę drobnych gryczanych krupek ugotować w mleku na gęstą i twardą kaszę i ostudzić. Skoro ostygnie, starć na tarce na półmisek i podać do tej kaszki sos śmietankowy zaciągany z żółtkami cukrem i cynamonem lub wanilią.

5. Kasza sypka z grubych krup po Litewsku.

Pół garnca krup przesiać przez sito, oczyścić z mąki, wsypać do rądla, postawić na płycie i mieszać łyżką do ogrzania; włożyć funt masła i mieszać dopóty aż się roztopi. Zalać wrzącą wodą aby objęło, przełożyć do garnka, nakryć pokrywą, okleić szpary ciastem i wstawić na trzy lub cztery godziny do pieca.

Zamiast surowego masła, można je mocno rozgrzać, zalać wrzącem krupy i postąpić dalej wiadowym sposobem.

d) MAKARONY.

1. Makaron domowy.

Wziąć kilka jaj i trochę soli, zarobić z tém na stolnicy za pomocą wody taką ilość mąki, aby się ciasto dało płasko wałkować. Skoro się dobrze ręką wymiesi, tak, że ani zbyt wolne ani twarde nie będzie, rozwałkować jak można najcieniej, dać podeschnąć trochę, potém posypać mąką, zwinąć w trąbkę i ostrym nożem najcieniej szatkować. Im dłuższy i cieńszy makaron, tém lepszy.

Uszatkowany makaron trzeba rozłożyć szeroko, aby się nie kleił w przeschnięciu; poczém można składać do słojów na kilko-razowe użycie.

2. Makaron włoski zapiekany ze śmietaną.

Funt makaronu ugotować we wrzątku i odcedzić; zmieszać z 4—5 łyżkami kwaśnej śmietany, włożyć na półmisek wysmarowany masłem i osypany sucharkiem osypać z wierzchu tartym suchym sérem lub sucharkiem i zapiec.

3. Makaron włoski z szynką i parmezanem.

Funt makaronu ugotować w wodzie i odcedzić. Funt ugotowanej szynki lub pekelflejszu pokroić w drobną kostkę, a kawałek parmezanu utarć na tarce. Posmarować półmisek masłem, osypać go parmezanem, położyć rząd makaronu, rząd szynki lub pekelfleiszu, posypać parmezanem, obłożyć kawałeczkami masła, i tak układać rzędami do końca, uważając aby ostatnia warstwa była z parmezanu i masła, poczém wstawić do pieca.

4. Makaron włoski z grzybami.

Ugotować w wodzie makaron, przelać zimną, i zmieszać z następującym sosem.

Ugotować kilkanaście suszonych borowików, pokroić, wrzucić do sosu zrobionego z podsmażonej łyżki mąki w maśle rozprowadzonej smakiem grzybowym i śmietaną, posolić i zagotować. Skoro się stanie zawiesistym wbić 2 lub 3 żółtka, zmieszać z makaronem, ułożyć na wysmarowany masłem metalowy półmisek i wstawić na kwadrans do pieca.

Można zamiast makaronu użyć do tej potrawy łazanków.

5. Makaron włoski drobny zapiekany.

Rozbić 5 żółtków z dwiema łyżkami mąki, zmieszać z 3 kwaterkami śmietany i ogrzewać mieszając ciągle aby się nie ściągnęło. Ugotowany odcedzony i przelany wodą makaron zmieszać z tą massą, dodać jeszcze 3 żółtka, pianę z ośmiu białków, wymieszać ostróżnie, i upiec w wysmarowanej masłem formie.

6. Makaron domowy zapiekany.

Zrobić makaron domowy wyżej wskazanym sposobem, poszatkować drobno, ugotować we wrzątku, przelać zimną wodą i odcedzić.

Podrumienić łyżkę masła, zmieszać z makaronem, wsypać trochę cukru, cynamonu, przemytych i osuszonych rodzenek, szczyptę soli, wymieszać, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wyłożonej surowym makaronem, i wstawić na godzinę do gorącego pieca.

Dla odmiany można włożyć do tego makaronu kilka jaj mocno rozbitych, oraz kilka winnych w kawałki pokrajanych jabłek, wymieszać i włożyć do rądla.

7. Makaron domowy zapiekany w mleku.

Zagotować półtory kwarty mleka, z łyżką cukru i sporą łyżką masła, wsypać domowy makaron i ugotować go mieszając i uważając aby był rzadkawy. Odstawić, ostudzić, włożyć mocno rozbitych 8 żółtków, trochę wypłókanych i osuszonych drobnych rodzenek, cynamonu, białka na pianę ubite, wymieszać ostróżnie, włożyć do wysmarowanej masłem formy i wstawić na godzinę do pieca.

8. Makaron domowy przekładany mięsnym farszem.

Zrobić zwyczajnym sposobem makaron, ugotować go we wrzącej wodzie, przelać zimną, zmieszać z łyżką roztopionego masła, i przełożyć w rądlu następującym farszem: Usiekać drobno jakiekolwiek ugotowane lub upieczone mięso, podsmażyć je w maśle z drobno usiekaną cebulą, posolić, popieprzyć i przełożyć tym farszem ułożony w rądlu makaron, nakryć nim z wierzchu i zapiec. Można dodać do farszu usiekanych jaj twardych.

9. Ciasto turyngskie.

Szklankę mleka i tyleż sklarowanego masła postawić na ogniu, a skoro się raz zagotuje, odstawić natychmiast i wsypać w tejże samej chwili 2 szklanki mąki mieszając ciągle na małym ogniu. Skoro massa będzie odstawać od łyżki, odstawić i ostudzić mieszając ciasto aż będzie się ciągnąć.

Nastawić wody, skoro się zagotuje spuszczać przez szprycę ciasto na długość palca i gotować na wolnym ogniu; skoro na wierzch wypłynie, odcedzić, przelać przez durszlak zimną wodą, włożyć do formy wysmarowanej masłem i zalać następnym płynem:

Rozbić sporą kwartę mleka lub śmietanki z 4 żółtkami i 4 łyżkami miałkiego cukru, włożyć pianę z białków, zalać tém ułożone w formie ciasto i piec godzinę.

10. Legumina z łazanków.

Zrobić z kwarty mąki i kilku jaj twarde ciasto jak na makaron, rozwałkować cienko i pokroić na kwadraciki. Nastawić wody, wpuścić do wrzątku łazanki, a skoro się ugotują odcedzić i przelać zimną wodą.

Rozpuścić łyżkę masła, zmieszać z kwartą mleka, wsypać w to łazanki, włożyć trochę cukru, rodzenek, 5 jaj rozbitych mocno razem z białkami, wymieszać, włożyć do wysmarowanego masłem i wysypanego sucharkiem rądla i wstawić do pieca.

11. Łazanki z serem.

Zrobione wyżej wskazanym sposobem łazanki ugotować i odcedzić. Utarć na tarce pół kwarty świeżego wiejskiego sera, zmieszać z półkwartą śmietany, łyżką masła i kilku żółtkami, wymieszać to mocno z łazankami, włożyć ubitą z białków pianę, wymieszać ostróżnie, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wyłożonej łazankami i wstawić do pieca na godzinę.

12. Strudel z kapustą.

Dwie lub trzy głowy słodkiej białej kapusty oczyścić, przekroić na 4 części, i ugotować do połowy w rozsolonéj wodzie. Wyjąć, wycisnąć, uszatkować, odejmując grubsze łodygi, wrzucić do rądelka z łyżką masła, i tuszyć podlewając kwaterką śmietanki i mieszając często aby nie przypadło do rądla. Skoro się utuszy, wystudzić, rozsmarować tę kapustę na wywałkowane ciasto jak na cieniutki makaron, lub na ciasto strudlowe (ob. Strudel z jabłek), zwinąć wzdłuż, potém w obwarzanek, włożyć do rądla lub pokrywy wysmarowanej grubo masłem, skropić niém z wierzchu, a skoro się do połowy podpiecze zalać kwaterką śmietanki i upiec zupełnie.

13. Strudel z szynką.

Rozpuścić kawałek masła w pół kwaterce ciepłej wody, rozbić z tém 2 całe jaja, zmieszać z kwartą mąki i wyrobić na pulchne ciasto, dobrze odstające od rąk i stolnicy. Nagrzać misę i nakryć nim ciasto na kwadrans aby spulchniało.—Skoro się trochę podniesie, rozesłać obrus na dużym stole, popruszyć mąką, położyć ciasto, wypłaszczyć wałkiem trochę i rozciągać rękami jak najcieniej, żeby było przezroczyste jak muślin, posmarować topionem masłem, rozbić 2 jaja w kwaterce śmietany, polać na ciasto, posypać pokrajaną drobniutko w kostkę ugotowaną szynką, i drobno pokrajaną świeżą słoninką, zwinąć wzdłuż, potém w krąg, włożyć do wysmarowanego i wysypanego sucharkiem rądla czy pokrywy, skropić z wierzchu obficie masłem i wstawić do pieca.

14. Strudel z grzybami.

Zrobić ciasto z jajami jak na zwyczajny makaron, rozwałkować, nałożyć ugotowanemi i usiekanemi grzybami podsmażonemi z cebulką, pieprzem i solą w maśle, zwinąć wzdłuż, potém w koło, włożyć do obszernego rądla, zalać wodą wrzącą i ugotować. Na wydaniu odcedzić, pokroić na spore ukośne kawałki i oblać masłem z sucharkiem.

15. Sérniki.

Świeży, z nieprzetopionego twarogu, tylko co z worka wyjęty sér utarć na tarce, włożyć do makotry i wycierać wałkiem wkładając po jedném 6 jaj, kilka łyżek świeżej śmietany, trochę soli, a nakoniec tyle mąki dosypać po trochu, aby massa dała się wałkować na stolnicy. Skoro się wytrze tak, że nie będzie gruzołków séra i massa stanie się pulchną, posypać mąką stolnicę, robić wałeczki, spłaszczyć je, nakarbować tylcem noża, pokroić

ukośnie i spuszczać do gotującej się wody; skoro na wierzch wypłyną, odcedzić na durszlak i wydać zalane podrumienionem masłem.

Dla odmiany można je zapiec w rądlu po ugotowaniu, lecz w takim razie należy włożyć do sernikowej massy cukru i rodzenek, i skrapiać je masłem układając do wysmarowanego i osypanego sucharkiem rądla.

16. Serniki smażone, czyli mędrzyki.

Wziąć kwartę świeżego nieprzetopionego twarogu, wytarć go mocno z 5—6 jajami, szczyptą soli, szklanką słodkiej śmietanki lub świeżej kwaśnej, 3 łyżkami miałkiego cukru i taką ilością suchéj mąki, aby massa była sposobna do robienia gałek. Skoro się mocno wytrze, wsypać garść drobnych wypłókanych i osuszonych rodzenek, wymieszać mocno, robić gałki, spłaszczyć je, zrobić dołek palcem pośrodku i smażyć na rumiano w gorącem maśle. Podawać do nich śmietanę.

17. Kluski Saskie.

Rozetrzeć łyżkę sporą masła z 5 żółtkami, wlać łyżkę zimnej wody, dodać tyle mąki, aby ciasto było gęstawe, wyrobić do pulchności, włożyć pianę ubitą z białków i ostrożnie z nią wymieszać. Pokroić w kostkę kawał ugotowanej szynki, i trochę bułki podsmażyć w maśle, włożyć do ciasta, wymieszać, robić małe pączki i spuszczać na osoloną wrzącą wodę; skoro na wierzch wypłyną, wybrać łyżką durszlakową i zalać rumianem masłem lub drobno pokrajaną i podsmażoną świeżą słoniną.

18. Kluski z kartofli.

Dwanaście sporych sypkich kartofli ugotować, obrać i utarć gorące na tarce. Rozpuścić pół funta masła, zmieszać z kartoflą, wbić 5 żółtek, posolić i dosypać tyle mąki aby massa była twarda. Skoro się dobrze wymiesza

włożyć pianę z pozostałych białków, i spuszczać łyżką małe kluski na wrzącą posoloną wodę, jak się ugotują, odcedzić i zalać rumianém masłem.

Można te kluski dawać i w buljonie.

19. M n i c h y.

Małe obwarzaneczki wiankowe oparzyć wrzącą wodą tak, aby zmiękły, lecz się nie rozpadły. Zarumienić sporą łyżkę masła, obwarzanki ociekłe z wody posolić zalać gorącém masłem i z niem trochę podsmażyć.

20. Mnichy z winem.

Małe lub większe obwarzaneczki namoczyć w czerwonem winie, aby zmiękły, usmażyć w gorącém maśle i osypać cukrem i cynamonem na wydaniu.

ROZDZIAŁ TRZYNASTY.

WAFLE, ANDRUTY, CIASTA SMAŻONE W MAŚLE LUB TŁUSTOŚCI BLINY RUSKIE, PEZY i t. p.

a) WAFLE.

Uwaga o pieczeniu Waflów.

Najlepiej piec wafle na rozpalonych węglach, bo od płomienia brunatnych plam dostają. Po upieczeniu nie trzeba składać jeden na drugi, lecz stawiać osobno opierając czy o brzegi sita postawionego w ciepłém miejscu, czy o rozłożone na stole polanka, a będą kruche. Formy waflowej nie trzeba często smarować, wtenczas tylko to uczynić, skoro ciasto odstawać nie będzie. Ponieważ

część ciasta wyciskająca się z formy robi wafle nierówne, trzeba ociąć nożyczkami naokoło, potém ułożyć na półmisek i osypać cukrem i cynamonem.

Po użyciu formy, należy ją wytarć watą lub bibułą i schować nie myjąc.

1. Wafle pospolite.

Utarć na śmietanę półfunta masła, wkładać ucierając po jednem sześć żółtków, wlać półtory kwaterki słodkiego mleka, trochę cynamonu lub cytrynowej skórki, zmieszać to wszystko z półfuntem suchej białej mąki i mocno wyrobić do pulchności. Ciasto powinno być tyle rzadkie, aby się do formy nalewać dało, jeżeliby więc massa pokazała się gęstą, trzeba dolać śmietanki.

Przed pieczeniem włożyć pianę z białków, ogrzać mocno formę, posmarować roztopionem masłem, wlać łyżkę ciasta i piec do złotawego koloru.

2. Wafle migdałowe.

Ubić ćwierć funta sklarowanego masła do białości z 6 żółtkami i 3 łyżkami cukru. Utłuc na miazgę ćwierć funta wyłuszczonych słodkich migdałów z dodaniem kilku gorzkich, zmieszać z massą, wsypać ćwierć funta białej suchej mąki, rozprowadzić to śmietanką, aby ciasto było rzadkawe, ubić pianę z białków, zmieszać ostróżnie i piec na węglach.

3. Wafle ryżowe drożdżowe.

Oparzyć ćwierć funta ryżu i ugotować w mleku na gęsto. Wycierać go mocno z półfuntem mąki, wsypać trochę cynamonu, wbić 5 całych jaj po jednem, wycierając ciągle, włożyć parę łyżek drożdży, trochę letniego mleka, szczyptę soli i trzecią część funta roztopionego masła. Po mocném wyrobieniu massy zostawić aby podeszło i piec zwyczajnym sposobem.

4. Wafle drożdżowe z mąki.

Rozbic do białości ćwierć funta sklarowanego masła, wbić po jednem mieszając ciągle 4 jaja, wsypać pół funta suchej mąki, wlać półtory kwaterki mleka, parę łyżek dobrych drożdży, trochę cytrynowej skórki lub gorzkich migdałów dla odoru, trochę cukru, wybić mocno, a skoro podejdzie, nalewać do formy i piec jak wszystkie.

5. Wafle z kwaśnéj śmietany, wyborne.

Ile jaj, tyle łyżek kwaśnej świeżej śmietany, tyle łyżek mąki. Kilka żółtków rozbić mocno z łyżką miałkiego cukru i ze śmietaną; wsypać mąkę, wybić mocno do pulchności, zmieszać ostróżnie z pianą z białków i piec jak wszystkie wafle.

6. Też same wafle inaczéj.

Trzy kwaterki śmietany kwaśnej ubić miotełką na pianę, zmieszać z 6 żółtkami i półfuntem dobrej suchej mąki, włożyć pianę z białków i upiec.

7. Wafle śmietankowe.

Siedm jaj, śmietanki półtory kwaterki, mąki półtory kwaterki. Kwaterkę sklarowanego masła, ostudzić i wycierać na zimnie z żółtkami. Wsypać mąkę, wymieszać, wlać śmietankę, rozbić dobrze, a nakoniec włożyć pianę z białków.

8. Wafle maślne kruche i przezroczyste.

Wybić do białości kwaterkę sklarowanego masła, włożyć 4 lub 6 żółtków, półkwarty lekko nasypanej mąki, półtory kwaterki letniej wody i wybić to mocno na massę. Ubić pianę z białków, zmieszać ostróżnie z ciastem, wstawić misę do zimnej wody, aby piana nie opadła,

ogrzać formę i piec wiadomym sposobem. Cukru kłaść bardzo niewiele do ciasta, bo smali.

b) ANDRUTY.

1. *Andruty z winem.*

Pół kwarty suchej mąki, kwaterkę mleka lub śmietanki, kwaterkę utłuczonego cukru, kwaterkę wina, dwa jaja, wybić mocno mieszając, aby massa była rzadka, jak na naleśniki. Rozpalić andrutową formę, nasmarować woskiem lub masłem, włożyć łyżkę stołową massy i wypiekać na węglach do złotego koloru; oberznąć ciasto wychodzące za formę i natychmiast po wyjęciu zwijać w trąbkę lub lejkę na wałku.

Mąkę najlepiej sypać na ostatku, bo jeżeliby massa była zbyt gęstą, natenczas pół kwarty jej się nie użyje.

2. *Andruty maślne.*

Roztarć pół funta wymytego masła na śmietanę i wbijać po jednem 6 jaj całych do tej massy, włożyć pół funta miałkiego cukru, wytarć mocno i dosypywać po trochu blizko funta mąki i trochę cytrynowej lub pomarańczowej skórki dla zapachu. Skoro się massa wyrobi, napalić formę, nasmarować roztopionem i sklarowanem masłem, i kłaść na środek formy ciasto; skoro się upiecze, okręcić na wałeczku. Ponieważ to ciasto jest tłuste, raz pierwszy tylko posmarować formę.

3. *Andruty miarowe.*

Sześć jaj, sześć łyżek mleka, sześć łyżek sklarowanego masła, sześć łyżek mąki, tyleż cukru i trochę utłu-

czonych gorzkich migdałów, wyrobić mocno, nalewać do ogrzanej formy, piec do zarumienienia; ostrzydz brzegi i okręcać ciepłe na wałku.

4. *Andruty cynamonowe* (a l'antique).

Pół kwarty słodkiej śmietanki, trzy jajka, ćwierć funta cukru, łót tłuczonego cynamonu, skórka otarta z jednéj cytryny, i tyle pszennej mąki, aby ciasto było płynne jak na naleśniki. Wyrobić to mocno na rzadką massę i piec jak wszystkie okręcając na wałku. Po upieczeniu osypać cukrem z cynamonem.

c) OBLATY.

1. *Oblaty Karlsbadzkie 1869 r.*

Kwartę delikatnej mąki rozprowadzić kwartą mléka, wbić jedno żółtko, rozbić to mocno (najlepiej rolką do gotowania czekolady), i z tej massy piec oblaty następującym sposobem: — Przygotować formę okrągłą jak na andruty, tylko daleko płaskszą (najlepiej gładką, bez wycisków), rozłożyć mały ogień z węgli, ogrzać formę, posmarować z obu stron świeżém niesoloném roztopioném masłem, wlać massy, zamknąć formę i piec obracając ją na obie strony. Skoro wszystkie gotowe, nasmarować każdy piórkiem roztopioném masłem, posypać obficie miałkim cukrem zaprawionym wanilją i drobniutko usiekanemi migdałami, nakryć drugim oblatem, aby były po dwa razem, ocisnąć aby się skleiły, wkładać do formy i zapiekać na obie strony. Skoro gotowe, ociąć nożyczkami na około, złożyć jedne na drugie i nacisnąć denkiem, aby się nie spaczyły przy ostygnięciu.

2. *Oblaty śmietankowe.*

Rozbić dwa całe jaja z kwartą śmietanki słodkiej, wsypać kwartę lekko nasypanej mąki, trzy łyżki cukru, szczyptę soli, wymieszać to wszystko dobrze, włożyć jedno żółtko i wybijać przez kwadrans. Wysmarować żelazo andrutowe świeżem masłem, nalewać ciasto po trochu, aby oblaty cienkie były i piec jak andruty.

Trzeba mieć przygotowany utłuczony cukier, cynamon, trochę drobno usiekanych lub utłuczonych słodkich i gorzkich migdałów, zmieszać to razem, a skoro oblaty się upieką, posmarować każdy piórkiem w maśle umoczonem, posypać tą mieszaniną dość grubo i pokryć drugim oblatem też posmarowanym masłem. Skoro wszystkie się złożą we dwoje, kłaść na żelazo wysmarowane masłem i przypiec, aby się skleiły.

Wyborne jest to ciasto do herbaty.

3. *Oblaty z Teplitz.*

Półtory kwarty pszennej mąki, kwartę świeżego mléka, 8 żółtków, półtory ćwierci funta cukru, wybić mocno i piec w formie andrutowej jak poprzedzające, smarując ją masłem lub woskiem. Upieczone posmarować masłem, przesypać cukrem, składać we dwoje, włożyć do formy aby się skleiły, a po zapieczeniu i wyjęciu osypać cukrem.

4. *Oblaty Postne.*

Z mąki, wody, wina i cukru zrobić rzadkie płynne ciasto, wlewać do wysmarowanej woskiem andrutowej formy, upiec, przesypać cukrem z cynamonem, złożyć we dwoje i znowu w formie zapiekać jak wszystkie.

d) CIASTA SMAŻONE W MAŚLE LUB TŁUSTOŚCI.

Uwaga o ciastach drożdżowych smażonych w maśle lub tłustości.

Nie trzeba dozwalać przerastać ciastu w podchodzeniu, bo pójdzie w wielkie dziury i w smażeniu zbyt wiele naciągać będzie tłustości. Należy probować czy dostatecznie się podjęło przyciskając palcem ciasto, jeżeli dołek prędko się wypełnia, trzeba zaraz smażyć, bo się przebije. Jeżeli zanadto podrosło ciasto, trzeba je nanowo wybić i dać podejść do wyżej wskazanej miary; ciasto bowiem nadto przerosłe traci swą siłę w smażeniu i staje się klejowate; jeżeli zaś podejdzie tyle, żeby jeszcze rość mogło, natenczas spuszczone na tłustość rośnie i pulchnieje i nigdy jej zbytecznie nie naciągnie.

Masło mające się użyć do smażenia ciast klaruje się następnym sposobem:— Włożyć je do rądla, postawić na małym ogniu i smażyć powoli, póki się nie sklaruje. Natenczas zdjąć z ognia, potrzymać przez chwilę, aby się ustało, zebrać łyżką durszlakową wierzchnią plewkę i przepuścić przez sito do innego naczynia tak, aby cały osad będący na spodzie pozostał w rądlu. Tak sklarowane masło przystawić do ognia i probować wrzucając doń kawałek ciasta, czy ma przyzwoity stopień ciepła, co łatwo poznać, gdy ciasto na wierzch wypłynie; jeżeli na dnie leży, masło nie dosyć jeszcze jest ciepłe. Nie trzeba wiele ciasta wkładać od razu, bo masło będzie się pienić, a podczas smażenia utrzymywać należy lekki ogień, aby się nie pieniło i nie przyrumieniło; z tej przyczyny często należy rądel zdejmować i potrząsać, aby

masło jednostajny stopień ciepła zatrzymało. Jeżeli się używa do smażenia po połowie sadła wieprzowego, ciasto staje się pulchniejsze i lepiej narasta; do przesmażenia zaś jego najlepiej używać pokrajanych winnych jabłek, które tłustości zły smak i zapach odejmują. Podobnie postępuje się z gęsim szmalcem.

1. Pączki przyjacielskie.

Dwanaście żółtków wybić do białości z kubkiem cukru i zmieszać z półkwartą letniej śmietanki, wsypać niepełne dwie kwarty suchej mąki rozbijając aby gruzołków nie było. Włożyć 2 łyżki białych gęstych drożdży, 3 łyżki stołowe sklarowanego masła, wybić dobrze łyżką aż do pęcherzów i zostawić aby podeszło ciasto; wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, wyciskać szklanką niewielkie pączki i kłaść na przetak. Nałożyć konfiturami bez soku, posmarować z brzegu jajkiem, nakryć drugą połową pączka i smażyć na rozpalonej tłustości pod pokrywą. Usmażone składać na sicie wyłożonem bibułą, aby tłustość osiękła i osypać cukrem z cynamonem na wydaniu.

2. Pączki doskonałe.

Suchej mąki przesianej 3 kwarty, mléka letniego 3 kwaterki, masła sklarowanego pół kwarty, kubek cukru, 3 łyżki drożdży, żółtków 10. Żółtka wybić z cukrem do białości, zmieszać z wyżej wymienionemi artykułami posolić troszkę, wybić mocno i dać podrość. Potém rozwałkować ciasto na stolnicy, wyrzynać szklanką pączki i postąpić dalej jak w pierwszym numerze.

3. Pączki inaczéj.

Utarć na śmietanę pół funta masła, wbijając pojedyńczo 10 żółtków, wycierać mocno. Wlać pół kwaterki

gęstych drożdży, pół kwarty letniego mleka, posolić, wsypać wyrabiając ciągle tyle mąki, aby się ciasto dało rozwałkować na pączki i dać podrość. Skoro się podniesie ciasto, rozwałkować, wyrzynać szklanką lub sporym kieliszkiem, nałożyć konfiturami, nakryć ciastem i postąpić dalej jak w pierwszym numerze.

4. Pączki drożdżowe zaparzane.

Pół kwartą mleka zaparzyć kwartę mąki; skoro zupełnie ostygnie, wlać kwaterkę niepełną gęstych drożdży, wybić mocno i dać podrość. Skoro się ciasto podniesie, wlać 7 żółtków rozbitych do białości z kubkiem cukru, oraz kubek sklarowanego masła, włożyć kilka utłuczonych gorzkich migdałów i tyle dosypać mąki, aby ciasto nie było gęstsze jak na delikatne suchareczki, włożyć pianę z mocno ubitych białków, wymieszać i jeszcze trochę dać podrość. Posypać mąką stolnicę, rozciągnąć trochę ciasto rękami, położyć konfitur bez soku, zachylić drugą stroną ciasta, wycisnąć kieliszkiem ułożyć na przetaku i spuszczać do wrzącej tłustości po połowie z masłem. Smażyć na prędkim ogniu pod pokrywą.

5. Pączki drożdżowe jeszcze inaczéj.

Pół garnca mąki, jaj całych 8, mleka ciepłego pół kwarty, masła topionego łyżek stołowych 7 lub 8, drożdży gęstych łyżek trzy, cukru miałkiego ćwierć funta, wybić mocno i postawić w ciepłem miejscu. Skoro się podniesie, dosypać garść mąki, wybić najmocniej i niech znowu podejdzie; wyłożyć na stolnicę, wygładzić wałkiem, wyciskać formą lub kieliszkiem i wykładać na stół. Włożyć w środek trochę konfitur, nasmarować brzegi białkiem, złożyć jedno ciasto na drugie; skoro się ruszy, spuszczać do wrzącej tłustości po połowie z masłem i smażyć pod pokrywą.

6. Chrust drożdżowy.

Wykrawki ciasta pozostałe od wyżej wymienionych pączków, trzeba połączyć wszystkie w jedną massę, rozwałkować cieńko, krajać kółkiem w pasy, splatać w rozmaite kształty i smażyć na roztopionej tłustości po połowie z masłem, jak wszystkie pączki.

Na wydaniu osypać cukrem i cynamonem.

7. Chrust lany angielski.

Sześć żółtków rozbić z cukrem do białości i dosypać tyle mąki, aby ciasto zlewało się z łyżki jak po nitce. Zagotować świnią tłustość po połowie z masłem, brać pełną łyżką ciasto i zlewać je z niej do tłustości sznureczkiem, obracając łyżkę na wszystkie strony. Skoro się chrust podrumieni, obrócić go na drugą stronę; jak się podsmaży wyłożyć na przetak, osypać cukrem, cynamonem i wydać na stół gorące.

8. Chrust z lejki.

Pięć łyżek suchej przesianej mąki, trzy łyżki cukru, trochę cynamonu, wymieszać z winem lub mlekiem i czterma żółtkami na rzadkie lejące się ciasto gęstsze niż na naleśniki, włożyć pianę z 4 białków, wymieszać ostrożnie i spuszczać ciasto przez małą lejkę na wrzące masło po połowie z sadłem do rądelka, w różnym kierunku, kręcąc prędko na różne strony, żeby się sformowało poplątane koło, a skoro z jednej strony się zarumieni, przewrócić i podsmażyć drugą. Wybrać, składać na przetak wyłożony bibułą i postawić w ciepłem miejscu, aby było kruche i gorące. Na wydaniu osypać cukrem, lub zalać sokiem.

9. Chrust żółtkowy doskonały.

Sześć żółtków utarć do białości z kwaterką cukru, wlać niepełną kwaterkę śmietanki i dosypywać po trochu

suchej i przesianej mąki zarabiając ciasto jak na makaron, skoro się dobrze wymiesi', rozwałkować grubiej niż na makaron, pokroić na pasy i kawałki, spleść każdy jak zwykle chrusty się robią i smażyć w samem maśle, lub po połowie z roztopioną tłustością.

10. Chrust migdałowy.

Jaj całych 2 i żółtków 2, cukru pół kubka i migdałów słodkich z gorzkiemi utartych na miazgę pół kubka, ubijać na pianę w misie w jedną stronę; potem dodać mąki do gęstości, rozwałkować na stolnicy do grubości tylca noża pokroić i smażyć na maśle po połowie z tłustością potrząsając pokrywą, aby się ciasto w różne formy zgięło.

11. Kreple czyli chrusty na śmietance.

Funt białej przesianej mąki, kwaterkę tłuczonego cukru, 4 jaja, parę łyżek roztopionego masła, trochę soli i śmietanki, zarobić na ciasto mniej tęgie niż na makaron. Rozwałkować płasko, krajać kółkiem na szerokie pasy, upleść według upodobania, usmażyć w gorącem maśle, i wydać gorące i osypane cukrem z cynamonem.

12. Kreple na winie.

Wziąć funt dobrej przesianej mąki, 6 jaj, parę łyżek roztopionego masła, ćwierć funta miałkiego cukru i tyle wina stołowego lub innego mocniejszego, aby ciasto było wolniejsze niż na makaron. Wyrobić to dobrze, rozwałkować do grubości tylca noża, kroić w pasy na dwa palce szerokie, na kilka cali długie, rozciąć kółkiem wzdłuż we środku, zostawując całe końce, jeden koniec przełożyć przez otwór, aby się kreple wydawały skręcone, i smażyć w gorącem maśle po połowie z tłustością.

13. Ciastka sprycowe.

Trzy kwaterki mleka, zagotować z półtory kwaterką sklarowanego masła i wsypać do wrzącego, mieszając ciągle na ogniu, tyle suchej mąki ile przyjmie i gładko da się wyrobić. Wyłożyć na stolnicę i wyrabiać to ciasto tak gorące, jak ręce wytrzymać mogą, przydając po jednem 10 jaj, które w ciepłej wodzie trzymane były i trochę soli. Czem dłużej to ciasto się wyrabia, tem lepsze. Oblać sprycę wewnątrz masłem, włożyć ciasto i spuszczać do wrzącego różne wyciski, uwijając jeden na drugim aby przyzwoitą miały formę, i smażyć na żółto polewając masłem, aby dostatecznie narosły. Po usmażeniu, położyć na przetak wysłany bibułą i wydać osypane cukrem, a lepiej jeszcze oblane sokiem.

Wbijając jaja do ciasta, można włożyć trochę tłuczonego cukru i cytrynowej skórki.

14. Ciasteczka trójkątne z konfiturami.

Pół funta suchej przesianej mąki, zarobić z ćwiercią funta szczypanego masła, szczyptą soli, cukrem, 2-ma jajami, 3-ma żółtkami, 6-cio łyżkami śmietany i 2-ma łyżkami wina na ciasto tak gęste jak francuzkie. Rozwałkować dwa lub trzy razy i zostawić na pół godziny przykryte, aby nie oschło. Potem podzielić i rozwałkować na dwa płatki, na jednym nasmarować jakie chcąc konfitury bez soku, nakryć drugim i wyrzynać trójkątne ciasteczka, nakłóć je widelcem i spuszczać do wrzącego masła, które można zmieszać po połowie z tłustością.

15. Pączki zaparzane bez drożdży.

Zagotować 2 szklanki wody, z szklanką sklarowanego masła i wsypać do wrzącego dwie szklanki przesianej mąki mieszając na ogniu. Skoro massa dostatecznie się

wyrobi i przestygnie, wbijać po jedném 7 lub 8 jaj mieszając ciągle do pulchności.

Umoczyć łyżkę stołową w maśle, brać po trochę ciasta i spuszczać niewielkie okrągłe ciasteczka do wrzącego masła po połowie z tłustością; usmażone składać w cieple na sito, a skoro wszystkie będą gotowe, osypać cukrem i zalać jakimkolwiek sokiem.

16. Pączki z jabłek.

Obrać 20 lub więcej winnych jabłek miernej wielkości, wydrążyć z jednej strony dla wydobycia ziarnek i nakłaść w te wydrążenia jakich konfitur bez soku. Rozbić kilka żółtków z cukrem i mąką, zmieszać z ubitą pianą i maczać w to jabłka, tak, aby ciasto zupełnie je oblało. Rozpuścić obficie samego masła, lub po połowie ze świeżą świnią tłustoscią, jak się zwykle robi na pączki, rzucać jabłka do rozpalonej tłustości, nakryć i smażyć do rumianego koloru. Skoro będą gotowe, wyjmować durszlakową łyżką na półmisek, osypać cukrem z cynamonem i zalać sokiem lub szodą.

17. Oładki.

Półtory kwarty suchej mąki rozczynić pół kwartą mleka, posolić włożyć 3 jaja, 2 łyżki gęstych drożdży, wymieszać i postawić aby podeszło. Maczać sporą łyżkę w maśle, zabierać z brzegu podługowate kawałki ciasta i spuszczać na rozpalone w obfitości masło.

18. Bliny Ruskie.

Z wieczora rozczynić mlekiem i drożdżami dość rzadko potrzebną ilość pszennej mąki. Nazajutrz we dwie godziny przed pieczeniem dosypać gryczanej mąki i rozprowadzić ją letniém mlekiem, wybić mocno i postawić aby podeszło. Ciasto to powinno być nie wiele gęstsze

niż naleśniki, gdyż leje się łyżką na patelnię; przed samem pieczeniem włożyć kilka białków ubitych na pianę.

Pieką się bliny następnym sposobem:— Wygrzać dobrze patelnię, zawinąć kawał waty w płótno, moczyć lekko w maśle i tem pocierać patelnię za każdym blinem, tak aby na niej masła nie było widać. Ciasta lać tyle aby pokryć patelnię i piec w gorącym piecu (w którym niewielki ogień powinien być ciągle podtrzymywany) na rozpalonych węglach. Blina przewracać nie trzeba, skoro się podejmie i zarumieni z wierzchu natenczas zdjąć go należy. Można też bliny odpiekać i na płycie, lecz wtenczas, skoro się dobrze upiecze na jednej stronie, przewrócić na chwilę na drugą.

Zwyczajnie się odpiekają bliny na dwóch lub trzech małych patelniach, aby więcej gorących można było wydać na stół. Po zdjęciu należy je trzymać na boku w piecu, a skoro kilkanaście się upiecze, nakryć serwetą i podawać do stołu.

Podaje się do blinów świeże roztopione masło, śmietana, lub kawior.

Zamiast gryczanej, można do blinów użyć przennéj mąki do zamieszania, lecz gryczane bliny pulchniejsze i strawniejsze.

19. Bliny z mąki gryczanéj na jajach.

Trzy kwarty mąki gryczanej, czwartą pszennej, zmieszać razem, wziąć kwartę tejże mąki, zaparzyć wodą, niech tak postoi. Wbić do tego ciasta 6 jaj całych, wlać 4 łyżki topionego masła, kwaterkę drożdży, dosypać resztę mąki, rozprowadzić wodą letnią, gęściej trochę niż na naleśniki, wybić i dać podejść. Skoro się ciasto podniesie, piec bliny wyżej wskazanym sposobem.

20. Gryczane bliny postne wyborne.

Trzy szklanki gryczanej mąki, szklankę pszennej, rozmieszać z wodą letnią, wlać parę łyżek stołowych dobrych białych drożdży i postawić aby podeszło. Skoro się podniesie rozprowadzić ukropem i piec wskazanym sposobem w piecu lub na płycie, przewracając je na drugą stronę po upieczeniu na patelni.

21. Bliny pszenne.

Trzy szklanki letniego mleka, szklankę sklarowanego masła, 6 jaj, mąki w proporcyą, parę łyżek drożdży, wybić mocno, postawić aby podeszło, i odpiekać bliny na małych patelniach.

22. Bliny gryczane postne doskonałe.

Półtory kwarty gryczanéj mąki i tyleż pszennej rozczynić ciepłą wodą i dwiema łyżkami dobrych drożdży, posolić i zostawić aby podeszło. Zalać potém taką ilością wrzącej wody, aby ciasto było gęstsze niż na naleśniki, wybić mocno, a skoro się podniesie, smarować patelnię oliwą, maczając w nią watę uwiniętą w czyste płótno i odpiekać bliny w piecu lub na płycie, wyżej wskazanym sposobem.

23. Pezy na parze.

Zarobić ciasto jak na sucharki, ale bez cukru. Wziąć duży rądel z pokrywą szczélnie przypadającą, nalać doń czystej wody na 2 palce, położyć krzyż drewniany tak wysoki, aby do jego wierzchu nie dosięgała woda, ułożyć kilka łuczywek, wysłać słomą tak, aby ciasto nie dotykało wody i nie wpadło do niej. Robić bułeczki, umaczać każdą w roztopionem maśle, układać na słomie jedną przy drugiej i przykryć; jak podejdą, postawić na wolnym ogniu na pół godziny przed wydaniem. Wyjąć,

obrać każdą ze skórki łatwo się oddzielającej i dawać do masła sklarowanego z podsmażoną cebulką, lub do śmietankowego sosu zaciągniętego z żółtkami cukrem i wanilją.

24. Pezy na parze lub z pieca.

Zarobić ciasto jak na bułeczki, wysmarować rądel bez rączki lub formę z rurką masłem, układać w nim bułeczki maczając każdą w roztopionem maśle, przykryć, wstawić do większego rądla, w którym powinno być wrzącej wody na dwa cale, zakryć szczelnie i gotować blisko godziny, podlewając wodą. Wydać z roztopionem masłem.

Zamiast na parze, można te same pezy zapiec w piecu.

25. Pezy z szynką.

Ciasto drożdżowe, zrobione jak na bułeczki, rozwałkować, nałożyć pokrajaną w drobne kostki szynką i świeżą słoniną podsmażoną z cebulką w maśle, zwinąć, pokroić w kawałki, umoczyć ręce w maśle i ukaczać w niem każdy kawałek, ułożyć w formie masłem wysmarowanej i osypanej sucharkiem, wstawić do rądla, w którym powinno być trochę wrzącej wody, przykryć i gotować na parze.

ROZDZIAŁ CZTERNASTY.

CIASTA SŁODKIE CUKIERNICZE, WIELKIE I DROBNE DESSEROWE, ORAZ DO CZEKOLADY, KAWY, HERBATY i t. p.

Uwagi wstępne o przyrządzaniu ciast słodkich, oraz o ich ozdabianiu różno-kolorowym lukrem.

Wszystkie ciasta na pianie i rozcierane, powinny się wyrabiać w jedną stronę i mieszać dopóty aż żółtka

z cukrem pobieleją; skoro zaś mąka pszenna, kartoflana lub chlebowa się wsypie, natenczas wycierania zaprzestać należy, a tyle tylko wyrobić, aby się mąka zmieszała. Jeżeli piana wchodzi do ciasta, najlepiej wkładać ją przesypując mąką, delikatnie łyżką z góry na dół wymieszać, przełożyć natychmiast do formy i do pieca wstawić; inaczej mąka zbyt wybrzęknie i ociężyy ciasto, a piana opadnie i ciasto stanie się ciężkie, zakaliste.

Oparzone i wyłuszczone migdały tłuc skrapiając wodą lub białkiem, aby oleju nie puściły.

Do niektórych ciast wchodzi sklarowane masło, które tak się przygotowuje: Włożyć jego kawał do rądla, postawić na wolnym ogniu, niech się roztapia powoli. Skoro się szum znajdzie, odstawić aby się ustało, zebrać łyżką durszlakową wierzchnią plewkę i przecedzić przez sito zostawując osad w rądlu.

Najważniejszą jest rzeczą, w udaniu się ciast, zastosowanie do ich wielkości, lekkości pieca; dochodzić stopnia ciepła należy następnym sposobem: w kilka minut po wymieceniu, położyć na środku pieca arkusz papieru, lub posypać otrębie, jeżeli natychmiast zżółknie lub się spali, wtenczas jest za gorący, jeżeli się powoli schyla i żółknieje, ma właściwy stopień ciepła.

Wstawiając do pieca ciasto na pianie, trzeba je stawić od razu na miejscu, na którem dojść powinno, aby przez wstrząśnienie nie opadło. Chcąc poznać czy ciasto gotowe, należy wtykać w nie słomkę lub ostre drewienko, jeżeli się wyjmie suche, natenczas ciasto gotowe, jeżeli zostaje na niem cokolwiek massy, jeszcze piec się powinno.

Dla nadania ciastom pięknego pozoru, trzeba je polukrować i osuszyć w piecu, lukier robi się następnym sposobem:

Lukier biały. Wsypać pół kwarty (lub mniej, stosownie do potrzeby), miałko utłuczonego i przesianego cukru, wlać parę białków od jaj i ucierać wałkiem w po-

lewanej misie na pulchną massę. Jeżeii zbyt wodnisty, dosypać cukru, jeżeli za gęsty dodać białka i wcisnąć soku z cytryny, a wnet bielszym się stanie. Gęstość lukru powinna być taka, aby się dał nożem naprowadzać na ciasto, nierozlewając się po niém, wyrabiać go zaś trzeba dopóty aż łuskać pod wałkiem zacznie i pęcherzyki się ukażą; źle roztarty lukier nie będzie miał glansu po zasuszeniu.

Chcąc lukier mieć *czekoladowy,* należy do gotowego wsypać trochę miałko utartej czekolady i z nią razem ucierać jak poprzedzający.

Wlać do białego lukru trochę kokcyneli, a będziemy go mieli *różowym.*

Lukier szklanny przejrzysty robi się z miałkiego cukru roztartego z różaną wodą bez białków.

Lukier gotowany przejrzysty.

Pół szklanki wody różanej zmieszać z pół szklanką wody krynicznej, i zalać tém w rądelku szklankę miałkiego cukru. Gotować to mieszając ciągle do gęstości rzadkiej kaszki, odstawić, mieszając ciągle już nie na ogniu ale na ciepłém miejscu aby lukier nieostygł, skoro zbieleje, wylać na mazurek, placek, lub baby i zostawić aby oschło.

a) TORTY.

1. Tort migdałowy przekładany.

W mosiężnym kociołku ugotować trzy ćwierci funta cukru z kubkiem wody do nitki; włożyć funt wyłuszczonych i miałko utłuczonych migdałów, osuszyć na żarze, a potém wystudzić w makotrze. Włożyć do tego otartą

żółtość cytryny z jej sokiem, pół łóta cynamonn, 10 żółtków i 5 białków ubitych na pianę. Mieszać to wszystko przez godzinę w jedną stronę, posmarować masłem formę tortową, wysłać opłatkami, rozciągnąć na nie połowę migdałowej massy, posypać suchemi konfiturami lub smażoną w cukrze pomarańczową skórką, na to położyć drugą połowę massy i upiec w wolnym piecu; polukrować i zasuszyć.

2. Tort migdałowy przekładany inaczéj.

Utłuc w moździerzu funt wyłuszczonych migdałów, skrapiając wodą, aby nie puściły oleju; przełożyć to do makotry, wsypać funt miałkiego cukru, włożyć 6 łótów świeżego niesolonego masła, trochę cytrynowej skórki i wycierać ciągle, wbijając po jedném 13 żółtków. Większą część téj massy przełożyć do formy tortowej, pokryć konfiturami porzeczkowemi lub berberysowemi bez soku; z reszty ciasta ułożyć kratę i brzeg na około, osypać grubym cukrem i upiec w lekkim piecu.

Dla odmiany można brzeg i kratę polukrować biało.

3. Tort Wiedeński migdałowy.

Funt cukru, funt migdałów słodkich i kilkanaście migdałów gorzkich, funt masła świeżego niesolonego, funt dobrej pszennej mąki, sześć jaj całych. Naprzód ubić masło na śmietanę, włożyć drobno utłuczony cukier i wycierać wałkiem, później włożyć oparzone i drobno utłuczone migdały, nakoniec wkładać jaja jedno po drugiém podsypując po trochu mąki. Mieszać tę massę ciągle przez godzinę, wystrzydz sześć okrągłych papierów wielkości talerza, (papiery te powinny być wysmarowane masłem), naciągnąć na nie nożem tę massę i włożyć do letniego pieca. Gdy się placki upieką, posmarować każdy konfiturami, (oprócz tego który ma być na wierzchu), złożyć razem, polukrować i znowu na chwilę wstawić do pieca.

4. *Tort migdałowy szary.*

Ośm żółtków z jaj twardo ugotowanych, mocno roztarć, dodać funt migdałów siekanych razem z szarą łuską, funt miałkiego cukru, trzy surowe jaja, ćwierć funta świeżego niesolonego masła, sok z cytryny, trochę skórki cytrynowej, parę łyżek suchej przesianej mąki, trochę cynamonu, wymieszać to wszystko dobrze na massę i upiec w formie wysmarowanej masłem. Po upieczeniu polukrować.

5. *Tort pół-migdałowy.*

Roztarć funt świeżego masła na śmietanę, dodać funt i ćwierć miałkiego cukru, ośm żółtków i pół funta drobno usiekanych słodkich i kilka gorzkich migdałów. Jak się to dobrze rozetrze, dołożyć funt mąki, wymieszać mocno, włożyć ubitą pianę z 8 białków, wymieszać ostróżnie, przełożyć do tortowej formy i wstawić do pieca.

6. *Tort kartoflany z migdałami.*

Kubek cukru wycierać z 12-tu żółtkami, wkładając je po jednem, włożyć kubek drobno usiekanych migdałów słodkich, kilka gorzkich, trochę cytrynowej skórki, kubek kartoflowej mąki, wytarć mocno, włożyć pianę z 12-tu białków, wymieszać ostróżnie, wlać do formy tortowej wysmarowanej masłem i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Po upieczeniu ulukrować.

7. *Tort kruchy.*

Ubić funt masła na śmietanę, wkładając po jednem 10 żółtków, pół funta cukru, parę łyżek miałko utłuczonych sucharków, trzy ćwierci funta kartoflowej mąki, otartą skórkę z jednej cytryny, 4 łóty drobno krajanej w cukrze smażonej pomarańczowej skórki, a nareszcie piankę z 10 białków. Wymieszać ostróżnie, przełożyć do formy tortowej i upiec, a potém polukrować i zasuszyć.

8. Tort sypki.

Trzy ćwierci funta niesłonego masła roztarć na śmietanę, dodając po jedném 15 żółtków, i pół funta miałkiego cukru. Wycierać to przez godzinę do białości i dodać otartą skórkę z cytryny, garść wyłuszczonych i miałko utłuczonych gorzkich migdałów, trzy ćwierci funta kartoflowej mąki, nakoniec 8 białków ubitych na piankę i kieliszek araku dla spulchnienia massy, której nie wycierać już dłużej, lecz ostróżnie wymieszać, przełożyć do formy wysmarowanéj masłem i upiec, a potém polukrować.

9. Tort piaskowy (Sand-torte).

Utarć trzy ćwierci funta świeżego niesolonego masła na śmietanę, dodając po jednym żółtku aż do dwunastu, wsypać funt miałko tłuczonego cukru, wycierając ciągle, włożyć funt pszennej mąki, trochę cytrynowej skórki, pianę z dwunastu białków, wymieszać ostróżnie z góry na dół i upiec w wolnym piecu.

10. Sand-torte inaczéj.

Funt cukru ucierać w makotrze z 15 jajami całemi; dodać po jednym 15 żółtków i ucierać wlewając po trochu, funt sklarowanego ostudzonego masła. Włożyć pół funta kartoflowej i pół funta pszennéj suchej mąki, trochę cytrynowej skórki, wymieszać na pulchną massę, przełożyć do papierowych form okrągłych i upiec w lekkim piecu. Skoro kręgi będą gotowe, posmarować jaką chcąc fruktową marmeladą, złożyć jeden na drugi, ubrać z wierzchu lukrem z pomarańczowym kwiatem i zasuszyć.

11. Tort tłusty.

Funt sklarowanego masła utarć na śmietanę, wbijając po jednym 10 żółtków, włożyć 3 ćwierci funta miałko tłuczonego cukru, funt suchej mąki, wycierać mocno,

nakoniec włożyć pianę z 10 białków, wymieszać ostróżnie, podzielić na dwie części i upiec dwa krążki. Skoro będą gotowe, przełożyć konfiturami, ulukrować i zasuszyć.

12. Tort Wiedeński.

Pół funta cukru, tyleż mąki i tyle sklarowanego masła. Masło roztarć na śmietanę, wsypać potém cukier i wycierać z masłem; nareszcie włożyć mąkę i 5 jaj wbijając po jedném i wycierając mocno do pulchności. Zrobić kilka krążków z papieru, rozciągnąć na każdym ciasto na grubość małego palca i wstawić do wolnego pieca na kwadrans. Skoro się upieką, nasmarować każdy krążek jaką chcąc marmeladą lub konfiturami, złożyć jeden na drugi, oblać lukrem z wierzchu i zasuszyć w piecu.

13. Tort Angielski.

Funt świeżego niesłonego masła utarć na śmietanę, włożyć funt cukru, wymieszać, dosypując po trochu funt i ćwierć pszennej delikatnej mąki, oraz wbijając po jednemu 8 jaj. Wyrabiać to mocno, włożyć trochę migdałów gorzkich, lub cytrynowej skórki dla zapachu i mieszać do spulchnienia massy. Nasmarować masłem dwa płaskie tortowe kręgi, rozciągnąć na ciasto i wstawić do letniego pieca. Skoro będą gotowe, nasmarować żurowinowym gęstym ulepem, złożyć razem dwa kręgi, na wierzch też posmarować żurowinową massą i wstawić do pieca, aby oschło.

Chcąc to ciasto dać w innym kształcie na ostatnią potrawę, należy wyrobioną massę rozciągnąć na blachę masłem wysmarowaną i wysypaną mąką, i wstawić do letniego pieca. Skoro się upiecze do połowy, wyjąć blachę i niezdejmując z niej ciasta, ostrym nożem pokrajać w kwadraciki i znowu wstawić do pieca, aby się dopiekły, poczém wyjąć, posmarować marmeladą, złożyć we dwoje, polukrować i zasuszyć.

14. Tort śmietankowy.

Ubić mocno pianę z dziesięciu białków, włożyć funt cukru przesianego i wymieszać. Wykroić kilka papierowych kręgów, włożyć do papierowej lejki ubitą pianę, uciąć ostry koniec i wyciskać ją na brzegi kręgów papierowych, poczém wstawić do letniego pieca, aby wyschły. Skoro wyschną, ubić kwartę gęstej kremowej śmietanki na tęgą pianę na lodzie, zmieszać z miałkim cukrem i wanilją, ułożyć zdjęte z papieru krążki jeden na drugim na półmisku, włożyć do środka ubitą pianę, nakryć plackiem upieczonym z tejże piany, na wierzch wycisnąć różne kształtne kwiatki i ozdoby przez lejkę, ubrać konfiturami i wydać na stół.

15. Tort śmietankowy inaczej.

Dwanaście łótów niesłonego masła ubić na śmietanę, przydać 12 żółtków wkładając po jedném, ćwierć funta tłuczonego cukru, otartą skórkę z jednej cytryny, pół funta wyłuszczonych, z trochą różanej wody utłuczonych migdałów, 6 łyżek gęstej słodkiej śmietanki, mieszać to dobrze przez pół godziny, z dodaniem 4 łótów wymytych wysuszonych drobnych rodzének, a nakoniec z pianką z 4 białków, wyłożyć tortową formę kruchém ciastem jak na tort angielski, lub inném jakiém kruchém mniej słodkiem, wylać wymieszaną massę do téj koperty i wstawić do pieca.

16. Tort Zabałkański.

Funt oczyszczonych z łuski migdałów, utłuc miałko z białkiem, i wycierać z 30 żółtkami i ćwierć funtem cukru do białości, z dodaniem pomarańczowej drobno usiekanej skórki. Ubić na pianę 30 białków, zmieszać ostróżnie z migdałową massą i funtem mąki, nałożyć do kilku płaskich foremek i upiec kilka jakiej chcąc wiel-

kości krążków, przełożyć je jabłeczną marmeladą, po wierzchu oblać lukrem, ubrać galaretą i konfiturami, lub *baisers* i zapiec.

17. Tort biszkoktowy.

Oddzielić 20 żółtków i wycierać w makotrze z funtem cukru do białości. Wsypać gorzkich utłuczonych migdałów lub kordymonji dla zapachu, wlać spory kieliszek Malagi, włożyć pianę z 20 białków, funt suchej przesianej mąki i wymieszać ostróżnie, wlać do tortowej formy wysmarowanej masłem i upiec. Ubrać z wierzchu pomadą lub lukrem i konfiturami.

18. Tort czekoladowy.

Funt migdałów ususzyć, utłuc miałko razem z szarą łuską i przełożyć do makotry; włożyć trzy ćwierci funta cukru, wbić 24 żółtka po jednemu, wycierać ciągle przez godzinę w jedną stronę; dodać funt dobrej utartej czekolady, pół łóta cynamonu, włożyć 18 białków ubitych na pianę i ostrożnie wymieszać. Nasmarować niesłonem masłem formę tortową, wysypać sucharkiem, przelać weń massę i upiec, polukrować i ozdobić według upodobania.

19. Tort czekoladowy inaczéj.

Dwanaście żółtków wycierać z kubkiem cukru do białości, wsypać trochę cynamonu i cytrynowej skórki, włożyć kubek tartej czekolady, parę łyżek mąki z suszonego pytlowego chleba, nakoniec włożyć pianę z 12 białków, przełożyć do formy wysmarowanej masłem i upiec. Po upieczeniu ulukrować czekoladowym lukrem i zasuszyć.

20. Tort czekoladowy jeszcze inaczej.

Funt miałkiego cukru wsypać do makotry lub dużej misy, wrzucać po jednem 24 żółtków i ucierać do bia-

łości, wsypać 12 łótów tartej czekolady, mąki z chleba razowego dobrze wysuszonego i przesianego pół funta, ćwierć funta mąki przesianej pszennej, włożyć pianę ubitą z 20 białków i wszystko razem ostróżnie wymieszać. Wysmarować tortową formę masłem, posypać tartym sucharkiem, wlać czekoladową massę i wstawić do lekko wypalonego pieca. Skoro będzie gotowy, polukrować i ozdobić konfiturami.

Ten tort ma tę zaletę, iż przez czas długi konserwuje się i nie psuje.

21. Tort jabłeczny mieszany.

Obrać 15 winnych jabłek, pokroić w cieńkie listki i zmieszać z utłuczonym cukrem i cynamonem. Utarć funt niesłonego masła na śmietanę, wkładając do niego po jednem 16 jaj, pół funta wyłuszczonych i utłuczonych migdałów, pół funta cukru i wycierać to wszystko do białości. Włożyć do tej massy pół funta miękisza bułki wymoczonej w słodkiej śmietance i mocno wyciśniętej; oraz otartą skórkę z jednej cytryny i krajane jabłka; wymieszać to wszystko i przełożyć do formy tortowej wysmarowanej masłem, posypanej sucharkiem, poczém wstawić do gorącego pieca.

22. Tort jabłeczny inaczéj.

Kilkanaście winnych jabłek obrać ze skórki i środków, poszatkować drobno i podtuszyć w rozpuszczoném maśle; wlać pół szklanki wina, wsypać trochę opłókanych drobnych rodzének, nieco uszatkowanej cytrynowej skórki, kilka łyżek cukru, trochę cynamonu i gotować mieszając ciągle do gęstości; skoro gęszcz wystygnie, nałożyć warstwę jego na krąg upieczony listkowego ciasta, przykryć surowym kręgiem, albo ciastową kratą, posmarować rozbitém jajem i wsadzić do pieca.

23. Tort Eugenja.

Cztery jaja i dwa żółtka wycierać na gęstą massę z trzema ćwierciami funta cukru, włożyć 11 łótów mąki kartoflanej, dwa łóty drobno pokrajanej cykaty, trzy łóty obranych z łupin pistacyj, ośm łótów słodkich migdałów. Każdej z tych przypraw połowę posiekać, a drugą połowę wzdłuż pokrajać, wytarć massę do pulchności, upiec dwa lub trzy krążki tortowe, posmarować konfiturami, złożyć jeden na drugim i polukrować.

24. Tort Aleksandryjski.

Wziąć funt mąki, ćwierć funta miałkiego cukru, 12 łótów wymytego masła, i dwa całe jaja, wszystko razem utarć na massę, rozdzielić na dwie części, rozwałkować na dwa ogromne placki, nasmarować konfiturami, złożyć razem i upiec, a potem polukrować i ubrać konfiturami według upodobania.

25. Tort Karmelitański.

Funt miałko tłuczonego cukru, ośm jaj i jedno żółtko wycierać w makotrze w jedną stronę przez godzinę. Pokrajać podługowato ósmą część funta migdałów słodkich i tyleż usiekać grubo, włożyć to do massy, dodać trochę skórki cytrynowej, pół funta mąki, wymieszać mocno i upiec w formie masłem wysmarowanej.

26. Tort Tyrolski.

Utarć pół funta masła na śmietanę, zmieszać z pół funtem cukru, pół funtem mąki i otartą cytrynową skórką. Wywałkować to ciasto na grubość palca, wyrznąć spód według tortowej blachy, posmarować konfiturami lub jakąkolwiek marmeladą; z reszty ciasta wyrznąć wykrawnikiem rozmaite figury, jako to: liście, kwiaty i t. p.; posmarować rozbitem jajem, ułożyć na torcie i upiec

w wolnym piecu. Po upieczeniu posmarować ozdoby świeżą wodą, posypać grubo utłuczonym cukrem i osuszyć.

27. Tort Turecki.

Pół funta sklarowanego masła utarć na śmietanę, wbić po jednem 9 żółtków i kwadrans rozcierać; włożyć pół funta cukru, otartą skórkę cytrynową, garść oczyszczonych utłuczonych migdałów, pół funta doskonałej mąki, 4 białka ubite na pianę i to wszystko mocno wyrobić; nasmarować masłem tortową blachę, posmarować rozbitem jajem osypać mąką, przełożyć na nią massę, wygładzić, posypać uszatkowanemi migdałami, podsmażonemi w małej ilości cukru z sokiem z połowy cytryny i upiec.

28. Tort Ulmski.

Ćwierć funta rodzenek drobnych i tyleż wielkich, przebrać, wymyć i ugotować w winie aż wybrzękną; wziąć tymczasem pół funta masła, trzy całe jaja, trzy żółtka, dwie łyżki drożdży, 5 łyżek śmietany, 2 łyżki cukru, szczyptę cynamonu, funt suchej mąki, zarobić to na ciasto i zostawić żeby podeszło. Wysmarować tortową blachę masłem, rozciągnąć na niej ciasto na grubość tylca noża, posypać ugotowanemi rodzenkami, szatkowanemi migdałami tłuczonym cukrem i cynamonem, na to ułożyć z reszty ciasta małe wianeczki i brzeg naokoło, i dać podejść. Potem posmarować rozbitemi jajami, posypać cukrem i upiec w niezbyt gorącym piecu.

29. Tort Drezdeński piramidalny.

Wziąć 12 jaj i tyle cukru, masła i doskonałej mąki, ile jaja zaważą; wymyte masło utarć na śmietanę, przydając częściami jaja i cukier, włożyć trochę wanilij, mąkę i wszystko wytarć do pulchności. Wykroić z papieru kilka kręgów, jeden mniejszy od drugiego, naprowadzić każdy massą na grubość palca i upiec w miernie napa-

lonym piecu. Skoro będą gotowe, nasmarować wszystkie oprócz najmniejszego rozmaitemi konfiturami i ułożyć stopniowo jedne na drugie tak, aby najmniejszy przypadł na wierzch. Kręgów tych może być 6, 8, 10, im wyższy, tém pozorniejszy tort będzie. Dla ozdoby ulukrować go kilku kolorami, a na wierzchu położyć owoc marcepanowy lub kwiat i zasuszyć. Zamiast konfiturami, można przeprzekładać ten tort kremową pianą z wanilją.

30. Tort Hiszpański piramidalny.

Ubić pianę z 15-tu białków, zmieszać z funtem cukru i ułożyć na papierze z tej massy 6—8 kręgów coraz mniejszych na cal grubych. Ogładzić, zrównać nożem położyć na blasie, i wstawić do bardzo wolnego pieca, (jak po pierogach), trzymając w nim trzy godziny, póki zupełnie nie wyschną. Po wyjęciu z pieca poprawić kształt nożem, ostudzić, bo ciepłe nie odstaną od papieru; położyć na półmisku naprzód największy krąg upieczony, nałożyć nań pianki ubitej z gęstej słodkiej śmietanki, zaprawionej wanilją i miałkiem cukrem, położyć na to krąg mniejszy, przełożyć znowu pianą, i tak stopniowo przekładać aż do końca.

Na wierzchu kolumny powinna być pianka. Można ją ubrać konfiturami.

Jeżeli śmietanka nie jest bardzo gęstą, trzeba położyć pianę na sicie, aby mleko ściekło.

31. Tort korzenny.

Utłuc miałko funt wyłuszczonych migdałów, wyłożyć na stolnicę, wsypać trzy ćwierci funta tłuczonego cukru, pół łóta cynamonu, trochę pomarańczowej i cytrynowej skórki, pół funta dobrej mąki, 6 białków ubitych na pianę i wszystko wyrobić do pulchności. Rozwałkować ciasto i położyć warstwę jego na tortową blachę woskiem nasmarowaną, pociągnąć jaką marmeladą lub konfiturami,

z reszty ciasta ułożyć we środku gwiazdę i brzeg naokoło i upiec w letnim piecu. Nakoniec gwiazdę powlec kolorowym lukrem i zasuszyć.

32. Tort makowy.

Funt maku wrzucić na godzinę do wrzącej wody, przykryć aby wybrzęknął, potem wymyć kilka razy, odcedzić na sito i wycisnąć w serwecie do suchości. Tak przyrządzony mak utarć jak najmocniej na miękko, dodając po jednemu 30 żółtków, funt cukru, wlać pięć kwaterek śmietanki słodkiej, garść utłuczonych gorzkich migdałów, wsypać funt kartoflanej mąki, a gdy się wszystko mocno rozetrze, włożyć tęgą pianę z 18-tu białków, ostróżnie wymieszać i przełożyć do tortowej formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, po czém wsadzić do pieca.

33. Tort jabłeczny z bakaljami.

Poszatkować parę funtów winnych jabłek i ugotować je w gęstym ulepie zgotowanym z szklanki cukru i tyluż wody; dodać do tego pół szklanki usmażonej pomarańczowej skórki, szklankę rodzenek bez pestek, pół szklanki pokrajanych fig lub daktylów, trochę usiekanej cytrynowej skórki, wcisnąć sok z cytryny i zasmażyć to wszystko na gęsto. Zrobić ciasto kruche jak na mazurki, upiec z niego 3 kręgi w lekkiem piecu, skoro wystygną, poprzekładać bakaljaną massą, ubrać lukrem i zasuszyć w piecu.

34. Tort chruszczący.

Wyrobić na stolnicy półfunta przedniej mąki z półfuntem miałko utłuczonego cukru i taką ilością świeżego masła, ile jedno jaje wynosi; włożyć dwa jaja, otartą skórkę z jednej cytryny i wyrobić wszystko na ciasto; rozdzielić to ciasto na dwoje, rozwałkować do grubości

palca, wyciąć dwa jednostajne kręgi, przełożyć na tortową blachę i upiec; posmarować jeden krąg jaką chcąc marmeladą, na niego położyć drugi, oblać lukrem, osypać maczkiem lub różnokolorowym cukrem i osuszyć w piecu.

35. *Tort listkowy francuzki przekładany wiszniami.*

Rozbić 3 całe jaja, 4 żółtka, kwaterkę śmietanki, 3 łyżki drożdży, trochę soli, wlać do funta i ćwierć doskonałej mąki, wyrobić mocno i zostawić, aby podrosło. Tymczasem wymyć w wodzie trzy ćwierci funta świeżego masła, aby mocno stężało, wycisnąć z wody i postawić na zimnie. Rozwałkować ciasto w kwadrat, położyć na niem rozpłaszczone masło, cztery rogi ciasta zachylić nań w kopertę i wałkować ostróżnie jak ciasto listkowe, aby masło przez ciasto się nie przebiło; złożyć znowu w kopertę, przewałkować i to powtórzyć trzy razy, ostatni raz wałkując do grubości małego palca. Potém według tortowej blachy wyrznąć z ciasta dwa kręgi, nałożyć wiśniowemi powidłami, przykryć drugim kręgiem, z reszty ciasta zrobić brzeg i kratę i dać podejść. Nakoniec posmarować rozbitém jajem, posypać cukrem i upiec. Po upieczeniu nałożyć pomiędzy kraty wisień w całku smażonych.

36. *Tort z hiszpańskich wiśni, lub dojrzałych śliwek.*

Półfunta masła ubić na śmietanę, dodając po jednem 8 jaj całych, 2 żółtka, półfunta cukru i tyleż wyłuszczonych i miałko utłuczonych migdałów. To wszystko wycierać w jedną stronę przez półgodziny; włożyć skórkę drobno uszatkowaną z jednej cytryny, szczyptę utłuczonego cynamonu, półfunta miałko utłuczonych sucharków zwilżonych winem, lub w miejscu sucharków, takąż ilość miękisza bułki moczonej w mléku i wyciśniętej, a nareszcie dowolną ilość hiszpańskich wisień podsmażonych w cukrze i ostudzonych. Wymieszać, włożyć do wysmaro-

wanej tortowej formy masłem, i wstawić do pieca na półgodziny.

Zamiast wisień można użyć pięknych dojrzałych śliwek, które na kilka chwil wrzucić do wrzątku, ociągnąć ze skórki, oczyścić z pestek, utarzać w cukrze i cynamonie i zmieszać z tortową massą.

37. Tort agrestowy.

Nie zupełnie dojrzały agrest oczyścić z kwiatu i szypułek, oparzyć wrzątkiem i ostudzić na sicie. Mocno ocukrować, zmieszać z kilku miałko utłuczonemi sucharkami, cynamonem, i tą massą nakładać kruche tortowe ciasto, pokryć kawałeczkami masła, upiec i wydać ciepły.

38. Tort ze śliwek katrynek, lub suszonych wisień.

Funt suszonych śliwek katrynek, namoczyć w gorącej wodzie dopóki nie wybrzękną; potém odcedzić, wybrać pestki, a same śliwki drobno usiekać; nastawić w mosiężnym kociołku funt cukru z kilku łyżkami wina i ugotować na gęsty ulep; po czém przydać do niego funt grubo tłuczonych migdałów, usiekane śliwki, drobno siekaną cytrynową skórkę, trochę tłuczonego cynamonu i goździków; wszystko to zasuszyć nieco na węglach mieszając łyżką i wystudzić. Włożyć do tej massy tęgą piankę ubitą z sześciu białków, wymieszać, nałożyć do formy tortowej, lub formy z papieru grubo masłem wysmarowanego i upiec w letnim piecu. Jak się ostudzi, polukrować i ozdobić pomarańczową smażoną w cukrze skórką i galaretą. Można do tego tortu użyć na spód warstwę kruchego tortowego ciasta.

39. Tort kruchy z wiśniami.

Utarć trzy ćwierci funta niesłonego masła na śmietanę, wsypać ćwierć funta miałkiego cukru, wbić dwa

żółtka i dwa całe jaja, otartą skórkę z cytryny i funt doskonałej przesianej mąki. Wytarć to wszystko na pulchną massę, rozwałkować krąg duży, położyć na papierze lub na tortowej blasie, otoczyć brzegiem z tegoż ciasta i upiec. Nakoniec osypać wiśniami obranemi z pestek, ociekłemi z soku oraz suto cukrem i cynamonem i wstawić do gorącego pieca, gdzie powinien się zarumienić.

40. Tort z orzechów włoskich.

Funt orzechów świeżych włoskich obranych z łuski, funt cukru, 18 żółtków, 4 łyżki mąki pszennej. Orzechy utłuc w moździerzu dokładając trochę białka, aby olejku nie puściły, przełożyć do makotry i rozcierać wałkiem z cukrem miałko utłuczonym; wbijać po jednem 18 żółtków, rozcierając ciągle, wsypać w to mąkę, a na końcu dodać mocno ubitą piankę z 18-tu białków. Rozmieszawszy to ciasto, włożyć do dwóch stosownych do tego form tortowych i w piec wstawić. Po upieczeniu przełożyć tort massą orzechową, urządzoną następującym sposobem: Oczyszczonych z łuski słodkich migdałów sześć łótów, orzechów włoskich sześć łótów, utłuc mocno z półfuntem cukru, wbić kilka żółtków i jedno białko, i postawiwszy na ogniu mieszać łyżką aż zupełnie zgęstnieje, a jak ostygnie, przekładać tem tort, ubrać lukrem wodnym i do wolnego pieca wstawić, potem ubrać konfiturami.

41. Tort z orzechów laskowych, na samych białkach.

Dwa funty wyłuszczonych orzechów, utłuc z dwóma funtami miałko utłuczonego cukru, ubić pianę doskonałą z 20-tu białków, zmieszać z orzechową massą; podzielić na trzy części, rozłożyć na trzy równe kręgi na papierze i upiec. Skoro gotowe, złożyć jeden na drugi przekładając konfiturami lub marmeladą, polukrować i podsuszyć w piecu.

Orzechy koniecznie tłuc razem z cukrem, aby oleju nie puściły.

b) MAZURKI, PLACKI.

1. Mazurek marcepanowy.

Funt oczyszczonych słodkich migdałów wsypać do moździerza, wbić 4 białka i tłuc z niemi razem, wsypać trzy ćwierci funta cukru i z nim utłuc na miazgę. Wyłożyć tę massę do rądelka i wlać tyle białków, aby massa z niemi zmieszana była gęstą, postawić na rozpalone węgle i mieszać ciągle póki massa nie będzie gorąca; zdjąwszy z węgli, zawinąć w papier cukrem osypany, i dopóty w nim massę trzymać, póki zupełnie nie przestygnie. Wydobywszy z papieru, rozwałkować placek na półarkusza papieru, oberznąć równo wszystkie brzegi, a obrzynki znowu rozwałkować, porznąć na paski, zrobić z nich naokoło placka nakształt ramek, położyć mazurek na blachę, wstawić do pieca i trzymać w nim, póki nie nabierze złotawego koloru. Wyjąwszy z pieca, ubrać lukrem, podsuszyć i ogarnirować konfiturami bez soku.

2. Mazurki marcepanowe wyborne.

Trzy filiżanki usiekanych migdałów słodkich, kilka ziarn gorzkich i trochę wanilji utarć w makotrze ze szklanką cukru i jednem rozbitém białkiem. Dodać 3 białka i jeszcze dobrze ucierać, znowu szklankę cukru, 2 białka ubite, i tarć do białości, a nakoniec ubić piankę z 2 białków, wymieszać dobrze, nałożyć do foremek marcepanowych i wstawić do pieca, a potém polukrować. Piec powinien być cieplejszy niż na biszkokty. Foremki wielkości ćwiartki papieru.

3. *Mazurek marcepanowy Cesarski.*

Funt oczyszczonych z łuski migdałów, utłuc w moździerzu z trzema białkami, włożyć funt cukru i z nim tłuc na miazgę. Dodać tyle białków, aby massa była gęsta, i tłuc dopóty aż będzie odstawać od tłuczka. Przełożyć tę massę do rądelka i zaparzyć na małym ogniu mieszając ciągle; wyłożyć na papier osypany cukrem, zawinąć i trzymać tak póki nieostygnie.

Rozciągnąć połowę tej massy na blachę wyłożoną papierem wysmarowanym woskiem, nałożyć na nią różnych suchych lub ociekłych z soku konfitur, nakryć drugą połową migdałowej massy i wstawić do pieca. Ulukrować przejrzystym lukrem lub pomadą i ubrać konfiturami.

4. *Mazurek migdałowy.*

Funt migdałów słodkich, ósmą część funta gorzkich, usiekać drobniutko i włożyć funt miałkiego cukru; roztarć funt niesłonego masła na śmietanę, zmieszać z migdałami i cukrem, wbić 6 jaj, mąki włożyć tyle ile massa przyjmie, wlać parę łyżek słodkiej śmietanki, wygnieść to wszystko dobrze, rozciągnąć na blachę podesłaną papierem wysmarowanym masłem i upiec.

5. *Mazurek migdałowy doskonały.*

Funt słodkich migdałów obrać i utłuc miałko, skrapiając wodą; włożyć funt gotowanych żółtków, funt miałkiego cukru, pół ćwierci funta gorzkich migdałów, ucierać tę massę mocno w makotrze, dodawszy surowe jaje i rozciągnąć na blasie. Upiec w letnim piecu.

6. *Mazurek migdałowy inaczéj.*

Utłuc funt słodkich i kilkanaście gorzkich migdałów, wlewając po kilka kropel wody, aby nie puszczały oleju.

Przełożyć do makotry, dodać 12 żółtków, funt cukru, trochę cytrynowej skórki i mieszać godzinę. Ubić pianę, z 12 białków, zmieszać ostróżnie z migdałową massą, wymieszać, wlać do mazurkowej formy i wstawić do pieca.

7. Mazurek różanny.

Funt migdałów słodkich obranych z łuski utłuc z funtem cukru na massę; (dodając soku z 4 cytryn). Wymieszać, wyłożyć na sklejone opłatki i upiec w letnim piecu. Gdy wystygnie nałożyć grubo konfiturami z róży i zalać następnym lukrem. Otarć 1½ funta cukru o 2 pomarańcze zalać sokiem z 2 lub 3 pomarańcz, ugotować gęsty syrop i rozcierać godzinę na pomadę. Zalać tém mazurek i zasuszyć.

8. Mazurek kruchy z gotowanych żółtków.

Dwadzieścia gotowanych żółtków utarć na massę, wlać sklarowanego i ostudzonego masła kwaterkę, dolewając po trochu, włożyć szklankę cukru, drobno usiekanej cytrynowej skórki, wbić 4 jaja, potém wsypać mąki dobrej pół kwarty i wycierać w makotrze do pulchności. Wyłożyć blachę papierem, nasmarować masłem i rozciągnąć na niej cieńko mazurek, włożyć do pieca tak gorącego jak po razowym chlebie, a wyjąwszy ubrać według upodobania.

9. Mazurek królewski.

Funt świeżego masła lub wymoczonego z soli, roztarć w makotrze na śmietanę, wbijać po jednem 16 żółtków wycierając ciągle. Włożyć ćwierć funta słodkich i 20 sztuk gorzkich migdałów utłuczonych na miazgę, funt cukru, funt mąki, wycierać do pulchności, rozciągnąć na papier masłem wysmarowany, ułożyć na blachę i wstawić do letniego pieca. Wyjąwszy polukrować i zasuszyć.

10. Mazurek królewski inaczéj.

Funt mąki, funt niesłonego masła, funt cukru, pół ćwierci czyli ósmą część funta gorzkich migdałów utłuczonych na massę, 12 jaj. Masło utarć w makotrze na śmietanę, potém wbijać po jednem jajku, wsypać migdały i dobrze rozcierać, nakoniec wsypać mąkę, cukier i wytarć to wszystko na massę. Wyłożyć ciasto na blachę wysmarowaną masłem i posypaną mąką, rozciągnąć na grubość palca, ubrać na pół przekrojonemi słodkiemi migdałami i upiec w letnim piecu. Kto chce mieć małe mazurki, skoro na pół upieczone będą, powinien porozkrajać na blasie i znowu włożyć do pieca. Ze wszystkiemi mazurkami trzeba postępować bardzo ostróżnie i z lekka zdejmować, bo się prędko kruszą.

11. Mazurek rodzenkowy kruchy.

Funt mąki, funt cukru, pół funta niesłonego masła, 10 żółtków. Zagnieść to wszystko, i wyrabiać na pulchne ciasto podlewając po trochu śmietanki; wsypać do tego ciasta funt drobnych czarnych rodzenek, ćwierć funta usiekanych słodkich migdałów, 2 łóty gorzkich, trochę smażonej pomarańczowej skórki, i wszystko to mocno wymieszać i wygnieść z ciastem. Wysmarować blachę masłem, rozciągnąć na niej cienko ciasto, posmarować żółtkiem, i wstawić do pieca wypalonego jak na małe bułeczki.

12. Mazurki rodzenkowe inaczéj.

Wziąć po dwa kubki cztérech gatunków rodzenek to jest: czarnych drobnych, czarnych dużych, rodzenek bez pestek i dużych z pestkami. Migdałów siekanych 2 kubki, krajanych 2 kubki, i to wszystko razem zmieszać. Utarć mocno w makotrze z dwóma kubkami cukru, 9 żółtków, włożyć tu ubitą pianę z 9 białków, wymieszać,

włożyć rodzenki i migdały, trochę usiekanej cykaty lub pomarańczowej skórki i wkładać do foremek papierowych wysmarowanych masłem. Piec powinien być dosyć gorący i nie prędko z niego wyjmować.

13. Mazurki cygańskie doskonałe.

Utarć 5 jaj w makotrze do białości, dosypując po trochu 3 filiżanki cukru, wsypać filiżankę mąki mieszając ciągle, rodzenek drobnych czarnych 3 filiżanki, rodzenek bez pestek 3 filiżanki, migdałów grubo krajanych 3 filiżanki. Rozmieszać to dobrze i nakładać grubo na duże opłatki, położyć je na blachę i wstawić do letniego pieca. Skoro się zarumienią wyjąć.

14. Mazurek Szwajcarski.

Funt sklarowanego masła utarć na śmietanę, dodając po jednem dwanaście żółtków, wsypać funt cukru, trochę cytrynowej skórki, wycierać to mocno, potem włożyć ćwierć funta kartoflanej i tyleż pszennej mąki, nakoniec pianę z dwunastu białków, wymieszać ostróżnie i rozciągnąć w formie papierowej, wysmarowanej masłem na dwa palce grubości. Upiec a potém ulukrować.

15. Mazurek kruchy z marmeladą śliwkową lub świeżemi wiśniami.

Pół garnca mąki zmieszać z $\frac{3}{4}$ funta surowego niesłonego masła, pół funtem cukru, 6 jajami, i taką ilością śmietanki, aby było gęste ciasto. Wygnieść to wszystko mocno na stolnicy, rozciągnąć na blasie i naprowadzić marmeladą ugotowaną ze świeżych śliwek z cukrem i cynamonem; pozostałe ciasto pokroić na długie pasy, porobić ukośne kraty i otoczyć brzegiem, posmarować rozbitém żółtkiem, osypać migdałami drobno krajanemi i cukrem i wstawić do pieca.

Zamiast powideł można użyć świeżych wisień bez pestek lub śliwek, osypać cukrem i upiec.

16. Mazurek z winem.

Wziąć kwartę świeżej kwaśnej śmietany, funt cukru, pół kwarty wina, cztéry jaja, sok z jednej cytryny i skórkę z niej, mąki tyle, ile przyjmie, i wygnieść to wszystko razem na zimnie; zrobić placek, na wierzchu posmarować winem, osypać grubo tłuczonym cukrem z migdałami i upiec.

17. Mazurek Włoski.

Funt mąki, pół funta niesłonego masła, pół funta cukru i tyle jaj, aby dało się zagnieść ciasto. Rozwałkować na blasie wyłożonej papierem i wysmarowanej masłem, i nałożyć następną massą. Utłuc pół funta migdałów słodkich z kilkunastu gorzkich, wytarć je z ćwiercią funta cukru i parą jajami, naprowadzić tą massą mazurek, nałożyć nań ubitą z białków z cukrem pianę, zmieszaną z rodzénkami i grubo krajanemi migdałami i wstawić do lekkiego pieca, aby piana się nie zarumieniła ale wyschła, i mazurek się nie spalił.

18. Mazurek z razowego chleba.

W wigilją dnia, w którym się mają piec mazurki, utarć na tarce chleba razowego i ususzyć w piecu. Utłuc pół funta słodkich migdałów dolewając po trochu 2 białka, aby nie puściły oleju, włożyć je do makotry i tarć, dodając po jedném 30 żółtków; wsypać funt cukru, trochę cynamonu, łót pomarańczowéj skórki i wymieszać. Ubić pianę z 10 białków, włożyć jéj trochę, wymieszać, wsypać 8 łótów przesianego chleba, włożyć resztę piany, znowu delikatnie wymieszać i nalewać nie pełno do form biszkoktowych i wsadzić do miernie ciepłego pieca.

19. Mazurek cytrynowy Ukraiński.

Otarć żółtą skórkę z jednej cytryny na delikatnej tarce, samą zaś cytrynę gotować, póki się słomka z łatwością przebić nie da, odrzucić ziarnka, a cytrynę starć zupełnie i przez serwetę wycisnąć do sucha. Zmieszać to z otartą cytrynową skórką, wsypać kubek miałko utłuczonego cukru i utarć to wszystko w makotrze, dodając po jednem 6 żółtków i pół kubka kartoflowej mąki, z którą znowu dobrze ucierać. Na wstawieniu do pieca włożyć pianę ubitą z sześciu białków, wymieszać ostrożnie, wlać do płaskiéj formy i wstawić do lekkiego pieca.

20. Mazurek pomarańczowy.

Funt świeżego masła, półtory kwarty mąki, 3 lub 4 jaja, pół funta cukru, trochę araku, wyrobić, wygnieść mocno, rozwałkować jak na mazurek i upiec w lekkim piecu.

Utarć na tarce 4 pomarańcze i 2 cytryny — z tych po jednej ze skórkami a dwie bez skórek; jeżeli massa okaże się wodnistą, położyć na durszlag żeby woda ściekła. Do tej gęstéj massy wsypać 2 funty miałkiego cukru, włożyć jedno jaje i roztarć. Rozciągnąć tę massę na upieczony mazurek, ubrać cząstkami pomarańczy lub smażoną pomarańczową skórką i wstawić do pieca do zapieczenia.

Po wyjęciu massa zupełnie stwardnieje.

21. Mazurek jabłeczny z francuzkiego ciasta.

Dwie łyżki śmietany, jedno żółtko, mąki i trochę wody zagnieść na pulchne ciasto jak na pierożki. Rozwałkować, położyć na to pół funta przemytego z soli masła i wałkować jak na francuzkie ciasto.

Wysmarować blachę masłem, położyć na nią połowę rozwałkowanego ciasta, upiec. Ugotować uszatkowane jabł-

ka z cukrem i cynamonem, ostudzić, przykryć drugą połową ciasta, posmarować jajem i wstawić do gorącego pieca. Wyjmując osypać cukrem.

22. Mazurek czekoladowy.

Rozbić mocno 4 jajka i roztarć z funtem cukru; wsypać funt startej czekolady funt drobno usiekanych migdałów i to wszystko mocno wytarć w makotrze. Nakoniec ubić pianę z sześciu białków, wymieszać i rozciągnąć tę massę na sklejone opłatki lub na blachę wysłaną papierem i wysmarowaną woskiem.

CIASTKA DESSEROWE MNIEJSZE.

1. Ciasteczka Angielskie.

Trzy ćwierci funta niesłonego masła ubić na śmietanę, dodać po jednemu dziewięć żółtków, trzy ćwierci funta cukru miałkiego, tyleż mąki, trochę cytrynowej skórki, garść drobnych wypłókanych i ususzonych rodzenek, trochę słodkich drobno usiekanych migdałów, wyrobić to dobrze, włożyć na końcu piankę z dziewięciu białków, wymieszać ostróżnie, wlać tę massę do małych papierowych foremek masłem wysmarowanych i upiec.

2. Ciastka Angielskie inaczéj.

Pół funta świéżego masła, półtora funta mąki, pół funta cukru i trzy jaja wyrobić mocno na stolnicy i cienko rozwałkować. Jedną połowę ciasta naprowadzić jaką gęstą owocową marmeladą, drugą połową przykryć, pokroić w kawałki, ułożyć na blachę, wysmarować jajkiem, posypać cukrem i upiec.

3. *Babeczki śmietankowe.*

Utarć dwa funty masła niesłonego na śmietanę, włożyć funt cukru i pięć jaj, wsypać trzy funty mąki i wyrobić mocno na massę. Wyłożyć blaszane foremki tém ciastem, włożyć do środka konfitur bez soku, nakryć znowu tém samém ciastem, postawić na blasie i upiec w niezbyt gorącym piecu aż do zarumienienia.

4. *Babeczki śmietankowe inaczéj.*

Zrobić ciasto jak na tort angielski, wyłożyć niém pasztecikowe karbowane foremki. Rozbić trzy żółtka z ćwierć funtem miałkiego cukru, zmieszać z kwaterką dobréj śmietanki, włożyć kawałek wanilii zawiązanej w płócienny płatek, i ogrzewać mieszając łyżką póki nie zgęstnieje. Ostudzić, nalać do foremek, zakryć ciastem z wierzchu i wstawić do wolnego pieca na pół godziny.

5. *Ciasteczka żółtkowe.*

Wziąć pół funta utłuczonych migdałów, tyleż pszennej mąki, ćwierć funta miałkiego cukru, trochę cytrynowej skórki i 6 żółtków, wyrobić to na massę, rozwałkować posypując mąką na stolnicy, pokroić w kawałki lub wycisnąć blaszaną foremką, posmarować rozbitém jajem i upiec w wolnym piecu na blasie.

6. *Ciasteczka śmietankowe.*

Pięć ćwierci funta doskonałej mąki zmieszać z trzema ćwierciami funta masła wymytego i szczypanego w kawałki, oraz z pół funtem miałkiego cukru, kilku utłuczonemi migdałami gorzkiemi i taką ilością śmietanki, aby wyrobiona massa dała się krajać. Skoro się to ciasto wyrobi, rozwałkować na grubość tylca noża, wyciskać foremką jakie chcąc figury, posmarować rozbitemi jajami, osypać drobno uszatkowanemi słodkiemi migdałami, tłuczonym cukrem i upiec w wolnym piecu.

7. Torciki malinowe, poziomkowe lub wiśniowe.

Zrobić ciasto śmietankowe jak w poprzedzającym numerze, rozwałkować, wycisnąć szklanką okrągłe ciasteczka lub wyłożyć nim płaskie foremki i upiec w wolnym piecu. Skoro ostygną nałożyć poziomkami, malinami lub wiśniami bez pestek, i mocno ocukrować.

Dla odmiany można na jagody położyć ubitéj z cukrem kremowej piany.

8. Ciasteczka śmietankowe inaczéj.

Trzecią część funta niesłonego masła, trzy całe jaja i trzy żółtka, wytarć do białości; dodać częściami półtora kubka dobrej śmietanki, ćwierć funta miałkiego cukru, pół funta dobrej mąki, wymieszać i zastudzić w chłodném miejscu. Potém jeżeli massa za rzadka, przydać jeszcze tyle mąki, aby ciasto dało się wywałkować do grubości tylca noża, wyrobić dobrze i wycisnąć foremką małe okrągłe ciasteczka; ułożyć na papierze masłem wysmarowanym na blasie, posmarować śmietanką ubitą z żółtkiem i piec niedługo w mocném cieple. Po upieczeniu posypać cukrem i cynamonem.

9. Ciasteczka śmietankowe z makiem.

Z ciasta zrobionego wyżej opisanym sposobem, wycisnąć foremką okrągłe placuszki. Parą godzin naprzód oparzyć szary mak wrzątkiem, skoro wybrzęknie odcedzić, wycisnąć na sucho z wody i utarć wałkiem; wbić parę jaj, trochę cukru i cynamonu, wymieszać, nałożyć na ciasteczka makowej massy i upiec na blasie w letnim piecu.

10. Ciasteczka stuletnie.

Ubić ośm łótów masła na śmietanę, zmieszać z niém wkładając, po jedném sześć jaj, pół funta tłuczonego cukru, otartą skórkę z cytryny i pół funta kartoflowéj mą-

ki, wyrobić to dobrze na massę, ułożyć na blasie małe kupki wielkości orzecha włoskiego i upiec w lekkim piecu.

11. Ciastka stuletnie inaczéj.

Wymyć funt masła i wycisnąć w serwecie do suchości, potém utarć na śmietanę, wsypać funt cukru, sześć jaj, włożyć trzy funty suchej mąki i wymiesić dobrze na stolnicy. Rozwałkować na grubość palca, wyciskać foremką gwiazdy lub inne kształty; położyć na blachę wysmarowaną woskiem i wstawić do letniego pieca. Po upieczeniu ulukrować.

12. Ciasteczka kruche z rómem.

Szklankę wymytego z soli masła, trzy części szklanki miałkiego cukru, dwa całe jaja, pół kieliszka rómu, garść drobno usiekanych migdałów, tyle mąki ile potrzeba do zagniecenia lekkiego ciasta, dobrze wygnieść w chłodném miejscu; nakoniec wywałkować dosyć cienko, wyciskać foremką, posmarować jajkiem, posypać grubo tłuczonym cukrem zmieszanym z migdałami i wstawić do letniego pieca.

13. Ciasteczka piaskowe.

Funt masła utarć do białości z ćwiercią funta cukru, wbić dwa jaja, wsypać półtora funta mąki, wymieszać dobrze i postawić na zimnie aby zastygło. Potém rozwałkować i wyciskać ciasto foremkami, posmarować białkiem od jaja, posypać grubo tłuczonym cukrem z cynamonem, położyć na blachę woskiem natartą i upiec.

14. Ciastka piaskowe inaczéj.

Funt niesłonego masła ubić na śmietanę, wbić 3 jaja, wsypać pół funta miałkiego cukru, wlać wina francuzkiego pół szklanki i dodać tyle mąki ile przyjmie.

Wyrobić dobrze to ciasto, rozwałkować, wyciskać szklanką lub foremką małe placuszki posmarować jajem i wstawić do wolnego pieca.

15. Ciastka kruche.

Pół funta masła, dwa jaja, ćwierć funta cukru, kieliszek spirytusu i tyle mąki aby się ciasto dało zagnieść; wyrabiać to wszystko na zimnie pokroić na małe ciasteczka i upiec w wolnym piecu.

16. Ciasteczka śmietanowe.

Kwaśnej śmietany półkwarty, tyleż niesłonego masła, sześć żółtków, ćwierć funta miałkiego cukru i skórki cytrynowej dla zapachu. Żółtka ubić ze śmietaną i cukrem, wsypać potem tyle mąki, aby ciasto wolne było i postawić na zimnie, żeby stężało. Skoro się oziębi, rozwałkować z masłem w chłodnem miejscu jak listkowe ciasto, wykroić foremką ciasteczka, posmarować rozbitem jajem i wstawić do gorącego pieca. Wyjąwszy z niego osypać cukrem i cynamonem.

17. Ciastka zawijane.

Pół funta wymytego masła, pół funta mąki, dwa całe jaja, łyżkę drożdży, dwie łyżki śmietany, zmieszać razem, wyrobić na massę i rozwałkować na grubość tylca noża; krajać na tabliczki, posmarować konfiturami lub marmeladą, zwinąć trzy razy i położyć na blasie wysmarowanej masłem, zostawując na czas jakiś, aby się ciasto podniosło. Skoro się ruszy, posmarować jajkiem i upiec w mierném cieple.

18. Torciki Magdusi.

Pół funta sklarowanego masła ubić z sześciu żółtkami i pół funtem cukru na pianę, włożyć pół funta utłuczo-

nych z wodą pomarańczową migdałów, utartą skórkę z cytryny, trochę cynamonu lub kordymonii, goździków, pół funta najlepszej mąki, dwa białka ubite na pianę i wszystko to najmocniej wymieszać. Wysmarować papier na blasie, kłaść łyżką kupkami ciasto, posmarować rozbitém białkiem, osypać cukrem i podłużnie krajanemi migdałami i piec w lekkim piecu przez pół kwadransa.

19. Ciastka postne na oliwie.

Pół garnca suchéj mąki rozczynić półkwartą letniej wody lub makowego mleka i półkwaterką białych gęstych drożdży. Skoro ciasto podejdzie, wyłożyć na stolnicę i wałkować podsypując nieco mąki. Wziąć kubek oliwy, posmarować piórkiem, złożyć we czworo jak francuzkie ciasto, rozwałkować znowu, podsypując mąką, posmarować oliwą i póty powtarzać tak, dopóki się wszystka oliwa nie użyje. Pokroić na kwadraciki, nadziać makiem startym z miodem albo konfiturami, czy też rodzénkami z migdałami i cukrem, pozachylać rogi ciastek jak kopertę i kłaść na blachę wysmarowaną oliwą lub wysypaną mąką, a jak podrosną, posmarować miodem rozprowadzonym z wodą i wstawić do pieca. Skoro gotowe posypać cukrem i dawać ciepłe na stół.

20. Chleb królewski.

Ubić siedm jaj całych z dwónastu łótami miałko utłuczonego cukru do białości, wsypać trochę cytryuowej skórki, oraz tłuczonego cynamonu i goździków, trochę podłużnie krajanej cykaty lub smażonej pomarańczowej skórki, kilka drobno pokrajanych włoskich orzechów, trochę smażonych wisień bez soku, garść podłużnie krajanych słodkich migdałów, ćwierć funta dobrej mąki, wymieszać to wszystko dobrze, nałożyć niepełno do foremek masłem wysmarowanych i upiec w wolnym piecu.

21. Chleb rodzenkowy.

Ośm jaj ubić do białości z trzecią częścią funta miałkiego cukru, wsypać trochę cytrynowej skórki i cynamonu, ćwierć funta suchej mąki, trzy łóty wielkich i tyleż drobnych rodzenek, trzy łóty wyłuszczonych i podłużnie pokrajanych migdałów, wymieszać dobrze tę massę, przełożyć do małych foremek masłem wysmarowanych i upiec w wolnym piecu.

22. Ciasteczka anyżowe.

Rozbić siedm jaj całych, zmieszać z pół funtem miałko tłuczonego cukru otartą skórką z jednej cytryny i wybijać to wszystko do białości. Potem dodać szóstą część funta dobrej mąki i trochę oczyszczonego anyżu; wymieszać tyle tylko aby się wszystko przerobiło, ułożyć w kupki na opłatkach i upiec w wolnym piecu.

23. Ciastka anyżowe inaczéj.

Utłuc miałko i przesiać 3 ćwierci funta cukru, zmieszać z 9 jajami i wybijać drucianą rózgą lub łopatką na bardzo wolnym ogniu, póki nie pobieleje i nie ogrzeje się. Odstawić i studzić wybijając ciągle, włożyć trochę przebranego anyżu, trzy ćwierci funta najlepszej przesianej mąki, zmieszać na massę, wyłożyć, rozciągnąć na wysmarowaną woskiem blachę i piec w wolnym piecu. Skoro się zapiecze, krajać w kwadraty, obwijać koło drewnianego wałka, aby były zgięte i podsuszyć. Skoro gotowe osypać cukrem.

24. Anyżowe kulbaczki.

Pół funta tłuczonego cukru utarć w makotrze z 3 jajami, wsypać do tego pół funta mąki, trochę oczyszczonego anyżu i wycierać wszystko razem długo i mocno. Wywoskować ogrzaną blachę, kłaść łyżką płaskie po-

długowate placuszki, i wstawić do wolnego pieca. Skoro się upieką schylać na wałku.

25. Wióry migdałowe z pod hebla.

Trzy ćwierci funta migdałów słodkich i kilka gorzkich oparzyć, trochę osuszyć, i bardzo drobno utłuc; włożyć funt cukru miałko tłuczonego, pianę z 11 białków, wymieszać to wszystko ostróżnie, ogrzać blachę, wysmarować ją białym woskiem i rozciągnąć na niej cienko migdałową massę. Wstawić do wolnego pieca, a wyjąwszy z niego póki jeszcze zupełnie nie ostygnie, pokroić w podłużne kawałki i obwijać na cienkim wałku chrapowatą stroną na wierzch.

26. Wióry z pod hebla inaczéj.

Funt miałko utłuczonego cukru, utarć do białości z funtem żółtków, wsypać ucierając ciągle trzy kwaterki mąki, trochę kordymonii i pomarańczowej skórki, dwie łyżki sklarowanego i ostudzonego masła, trochę utłuczonych gorzkich migdałów, oraz piankę z pozostałych białków od żółtków. Blachę ogrzać, wysmarować białym woskiem, rozciągnąć cienko ciasto łopatką, osypać drobno siekanemi migdałami i wstawić do pieca lekkiego jak na sucharki. Po wyjęciu z pieca, pokroić w podłużne kawałki i prędko okręcać na cienkim wałku póki nie ostygnie. Chować w słoju w ciepłem miejscu.

27. Ser angielski.

Pół funta świeżego niesłonego masła utarć na lodzie na śmietanę z pół funtem drobnego cukru, wkładając po jednem 16 żółtków. Wlać spory kieliszek araku, wsypać pół funta najlepszej przesianej mąki, włożyć parę garści wymytych i wysuszonych drobnych rodzenek, wymieszać, włożyć pianę z 16 białków, ostróżnie przemieszać, wkła-

dać do form papierowych wysmarowanych masłem, lub blaszanych i wstawić do gorącego pieca.

28. Lekkie biszkokciki.

Sześć żółtków utarć z ćwiercią funta cukru na białą massę, ubić pianę z 10 białków, zmieszać z żółtkami dosypując potrochu kwaterkę kartoflowej mąki, włożyć tę massę do papierowej lejki, uciąć ostry koniec i wyciskać różne figurki na blachę wysmarowaną woskiem, poczém wstawić do letniego pieca.

Tych biszkokcików używać można do okładania kremu.

29. Biszkokty trochę inaczéj.

Dziesięć żółtków ucierać do białości na zimnie z kwaterką miałko tłuczonego cukru, zbić pianę z pozostałych białków i wymieszać ostróżnie w jedną stronę, dosypując po trochu kwaterkę kartoflowej mąki. Wymieszać, rozlać do małych foremek wysmarowanych masłem lub woskiem i wstawić do letniego pieca. Po upieczeniu wyjąć z foremek i położyć na sicie dla osuszenia.

30. Jabłka we francuzkiém cieście.

Zrobione wiadomym sposobem (jak w rozdziale o *Pasztetach)* francuzkie lub rąbane ciasto, rozwałkować do grubości tylca noża i pokroić w takie kwadraty, aby obwinęły jabłka. Winne kruche jabłka obrać, wydrążyć, uwinąć w te ciasto każde jabłko złączając końce pod spodem, położyć na blachę wysłaną papierem i posmarować z wierzchu rozbitém jajem. Wziąć gruby cukier pozostały w sitku po przesianiu cieńszego, zmieszać po połowie z utłuczonym sucharkiem, osypać nim ciasto i wstawić do gorącego pieca.

31. Francuzkie ciasto z szodem.

Upiec francuzkie ciasto w kształcie okrągłym, tak jak się robi na paszteciki, zdjąć wierzch, napełnić gęstem ostudzonem na lodzie szodem, nakryć znowu wierzchem ciasto, oprowadzić usiekanemi zcukrowanemi konfiturami dla ukrycia otworu, i osypać cukrem.

32. Ciastka z pianką.

Pół funta niesłonego masła, ćwierć funta cukru, trzy ćwierci funta mąki i 2 jajka, wyrobić dobrze na massę. Rozsmarować cienko na papier, upiec w letnim piecu, ostudzić, posmarować owocową marmeladą i nałożyć na nią wysoko piankę, która się robi następującym sposobem: z ósmiu białków ubić mocno pianę z pół funtem cukru i trochą wanilij, nałożyć nią uprzednio upieczone ciasto, pokroić na wązkie podłużne kawałki, osypać przez muślin cukrem i wstawić na kwadrans do pieca uważając aby z wierzchu był tylko gorący.

33. Pączki Wiedeńskie czekoladowe.

Rozbić 4 żółtka z ćwiercią funta cukru, wsypać ćwierć funta mąki, włożyć pianę z 4 białków, rozmieszać ostróżnie i robić z tej massy szprycą okrągłe ciasteczka, jak półkule, posypać cukrem i upiec w lekkim piecu. Po upieczeniu wydrążyć dołeczki w każdem ciastku u spodu ze strony płaskiej, która na blasie leżała, nałożyć pianką ubitą z gęstej śmietanki z cukrem i złączyć z drugiem ciasteczkiem; maczać potem każde w czekoladzie i wstawić na kilka minut do letniego pieca.

Czekolada tak się urządza:—Włożyć pół funta utłuczonej czekolady do ulepu z jednego funta cukru, zagotować, przecedzić przez sito, potem gotować jeszcze aż do gęstości, odstawić, mieszać ciągle drewnianą łyżką aż

ostygnie i zacznie się na niej formować cienka skorupka. W tej massie pączki maczać i osuszyć w piecu.

34. Palce ptisiowe zamaczane w konserwie kawianéj.

Wziąć 2 łyżki sklarowanego masła, i 6 łyżek słodkiego mléka, zagotować, wsypać 6 łyżek mąki i zaparzyć na ogniu aż odstanie od rądelka. Skoro przestygnie, wbijać tyle jajek po jednem, dopóki wybijając nie będzie odstawać ciasto od rądla; wyłożyć na stolnicę, wałkować wałeczki podsypując mąką i pokroić na długość trzech cali, położyć na blachę i wstawić do miernie ciepłego pieca. Włożyć łyżkę masła przemytego do rądla, dolać dwie łyżki mléka, zagotować razem i wsypać ubijając dwie łyżki mąki. Jak się dobrze uparzy, odstawić, dodać trochę cukru i rozprowadzić mocną kawą tak jak na biszamel, postawić na ogniu i mieszać, a skoro się zagotuje, odstawić i ostudzić aby było letnie. Rozerznąć każdy palec wzdłuż po połowie, nałożyć biszamelem i złożyć tak, aby pałeczki były całe. Tymczasem wziąć pół funta cukru, nalać kubkiem mocnej kawy, postawić rądelek na ogniu i gotować póki cukier probując nie będzie lał się z łopatki piórami, co znaczy, że gotowa konserwa. Ostudzić, wycierać łopatką dopóki nie wezmie koloru popielatego i wcisnąć soku z połowy cytryny wycierając ciągle. Zamaczać w tej konserwie pałeczki, układać na roszt i tak powtarzać od pierwszéj aż do otatniej. Skoro oschną, położyć serwetę na półmisku, ustawić jedną przy drugiej i tak podać do stołu.

Można te pałeczki dawać na garnitur do słodkiego jakiego musu.

35. Wianuszki migdałowe.

Funt słodkich migdałów oparzyć z łuski, wymyć w zimnej wodzie, osuszyć, skroić w podłużne kawałeczki,

rozdzielając każdy migdał na dwoje. Utłuc funt cukru, przesiać, włożyć 4 białka, sok z jednej cytryny, i wycierać wałkiem w polewanem naczyniu do białości i pulchności jak na lukier; zmieszać z tą massą pokrojone migdały, zrobić obwarzaneczki lub gałeczki, układać na opłatek lub papier wysmarowany woskiem, a potem na blachę i wstawić do letniego pieca.

36. Wianuszki migdałowe inaczéj.

Utłuc miałko pół funta wyłuszczonych słodkich migdałów, wlać sok z jednej cytryny, wsypać miałkiego cukru pół funta, trochę cytrynowej skórki, z dwóch lub trzech białków ubitą piankę i wymieszać to wszystko dobrze. Z tej massy układać na opłatkach małe wianuszki i upiec w wolnym piecu.

37. Makaroniki.

Pół funta wyłuszczonych słodkich migdałów, w których powinno być 10 ziarn gorzkich, obmyć, wytarć na sucho, a nawet osuszyć w letnim piecu. Utłuc te migdały w moździerzu, wlewając po trochu (aby nie puściły oleju) białka z 1-go jaja; wymieszać to potem dobrze z pół funtem miałkiego cukru a nareszcie z dwóma lub trzema białkami ubitemi na pianę. Z tej massy układać okrągłe lub owalne kupki na papierze, osypać grubym cukrem, położyć na środku po pasku pomarańczowéj lub cytrynowej smażonej skórki i upiec w letnim piecu.

38. Placuszki czekoladowe.

Ćwierć funta miałkiego cukru rozbić z 4 żółtkami do białości, wsypać 4 łóty wyłuszczonych i grubo potłuczonych migdałów, 3 lub 4 łyżki tartéj czekolady, 4 łóty doskonałej mąki; włożyć piankę z jednego białka, nasmarować papier masłem, położyć na blasie, układać na

nim okrągłe małe placuszki z czekoladowej massy i wstawić do wolnego pieca.

39. Obwarzaneczki zaparzane czyli ptisiowe.

Wziąć funt gorącej wody. i pół funta sklarowanego masła, zagotować wsypać funt mąki i mieszać 5 minut na ogniu. Skoro odstanie od rądla odstawić, ostudzić mieszając ciągle i wbijać po jednemu tyle jaj, aby massa ciągnęła się za łyżką. Blachę wysmarować masłem i wyciskać sprycą obwarzaneczki i różne figurki. Można układać łyżką małe okrągłe bułeczki, po upieczeniu rozcinać ostrym nożem, nałożyć na spód kremowej piany z wanilją nakryć wierzchem, a będą wyborne deserowe ciastka.

40. Szmur zaparzany.

Pół kwarty wody, kwaterkę sklarowanego masła, postawić na ogniu, gdy zawrze wsypać pół kwarty mąki i wybijać łyżką; skoro massa spulchnieje, odstawić od ognia mieszając ciągle do ostudzenia. Wbić 7 lub 8 jaj, uważając aby ciasto nie było zbyt rzadkie, wytarć mąką blachę i rozciągnąć na niej ciasto cokolwiek grubiej niż na łazanki, posypać cukrem, drobnemi rodzenkami, pokrajanemi wzdłuż migdałami i do niezbyt gorącego pieca wstawić. Skoro ciasto zacznie się podnosić, wyjąć z pieca, pokroić w kawałki i znowu na kilka minut do pieca wstawić.

41. Szmur francuzki.

Szklanka mąki, szklanka sklarowanego masła szklanka cukru, szklanka jaj całych, garść słodkich migdałów, trochę cytrynowej skórki. Roztarć masło na pianę, i wlewać po trochu jaja, wsypać mąkę, cukier, skórkę cytrynową i utłuczone migdały rozcierając ciągle, wreście wylać tę massę na blachę woskiem wysmarowaną, wyrównać ją nożem i wstawić do pieca miernie napalonego. Skoro

się upiecze krajać póki gorące w paski i obwijać na wałku.

42. Baisers zaparzane.

Funt cukru porąbać w kawałki, oblać wodą i gotować na syrop, probując następnym sposobem: umoczyć palec w ulepie, potem w zimnej wodzie, jeżeli cukier da się zwinąć w palcach na miękką kulkę, natenczas gotowy.

Zbić 7 białków na tęgą pianę i wkładać nie razem ale po trochu do niegorącego cukru, mieszając ciągle; skoro wszystko się zmiesza i pobieleje, kłaść łyżką na wysmarowaną woskiem i osypaną zlekka mąką blachę małe podługowate kupki, osuszyć przez parę godzin w ciepłem miejscu, lecz nie na piecu i wstawić do letniego pieca na kwadrans. Skoro będą gotowe, wybrać trochę ze środka massy, włożyć wiśniowych lub innych konfitur, skleić dwa ciastka spodami razem i zasuszyć.

43. Baisers migdałowe.

Usiekać i ususzyć ćwierć funta migdałów, ubić 10 białków na pianę, wsypać 6 łyżek miałkiego cukru i rozmieszać z migdałami; wyciskać na papier z lejki papierowej różne figurki i do letniego wstawić pieca.

44. M a r i n g i.

Ubić piętnaście białków na pianę, włożyć funt cukru miałko utłuczonego i przesianego i wymieszać ostrożnie. Położyć papier na blachę, włożyć massę do papierowej lejki i uciąwszy jej ostry koniec, wyciskać różne figurki, posypać cukrem i wstawić do letniego pieca na 3 godziny.

45. Maringi z kremem.

Ubić mocną pianę z 12 białków, wsypać funt miałkiego cukru, wymieszać i upiec z tego dwa półarkuszowe placki grube na dwa palce, trzymając w letnim piecu przez 3

godziny aż do wysuszenia. Z kwarty gęstej śmietanki ubić bardzo tęgą pianę, zmieszać z pół funtem cukru i trochę wanilii, nasmarować nią dość grubo jeden placek, drugim nakryć, pokrajać wzdłuż ostrym nożem i wnet dać do stołu.

46. Zefiry jabłeczne.

Upiec winne jabłka, przetarć przez sito, wziąć funt tej marmelady, zmieszać z funtem miałkiego cukru, włożyć trzy białka, postawić na lodzie i bić miotełką do białości, dopóki łyżka postawiona w środku massy trzymać się nie będzie. Nakładać tej massy do papierowych foremek i upiec w lekkim piecu, w którym powinny zostawać póki nie wyschną.

47. Obwarzaneczki jabłeczne.

Sześć winnych dużych jabłek upieczonych i przefasowanych, 6 białków i funt przesianego cukru, wybijać bezustannie w rądlu miotełką aż zbieleje i stanie się gęstą massą. Nałożyć ją do sprycy, i wyciskać na papier niczem nienasmarowany małe obwarzaneczki, poczem wsunąć do bardzo lekkiego pieca aby uschły lecz nie zarumieniły się. Wyjąwszy z pieca trzymać w ciepłem i suchem miejscu.

d) CIASTKA DO KAWY, HERBATY, CZEKOLADY i t. p.

1. Obwarzanki na śmietance do herbaty.

Mąki dwa funty, jaj 8, ćwierć funta masła, ćwierć funta cukru, półkwarty śmietanki, wymieszać na pulchną massę, robić obwarzanki, wrzucać do wrzątku, skoro na

wierzch wypłyną, wyjąć, posmarować jajkiem, osypać cukrem i piec.

2. *Pałeczki kruche do herbaty.*

Szklankę wymytego masła, tyleż kwaśnej i świeżutkiej śmietany, kilkanaście utłuczonych gorzkich migdałów i kubek miałkiego cukru. Wszystko to na stolnicy wyrobić dokładając tyle mąki, aby się ciasto dało cieńko rozwałkować jak na tylec noża; pokroić wązkie podłużne pałeczki, ułożyć na blachę, posmarować jajkiem i osypać suto cukrem zmieszanym z migdałami, a potem wstawić do letniego pieca.

3. *Pałeczki bez masła na soku.*

Pół funta cukru wytarć mocno w misie z 4-ma jajami, dosypując kwartę mąki. Skoro się wszystko użyje, wlać tyle malinowego lub poziomkowego soku, aby się dały robić pałeczki, wymieszać mocno i upiec w letnim piecu.

4. *Ciasto kruche do herbaty.*

Funt miałkiego cukru utarć do białości z 10-ciu żółtkami, wsypać trochę pomarańczowéj skórki, funt mąki, wytarć mocno, włożyć pianę ubitą z 10-ciu białków, wymieszać, porozlewać do form papierowych, posypać po wierzchu migdałami drobno krajanemi, postawić na blasie i upiec w letnim piecu.

5. *Obwarzaneczki na śmietanie.*

Wziąć trzy łyżki świeżej kwaśnej śmietany, tyleż gęstej słodkiéj, półtory łyżki niesłonego masła, trzy jaja, parę łyżek cukru i trochę drobno usiekanej cytrynowej skórki, lub jakiego innego odoru według upodobania. To wszystko zagnieść z taką ilością mąki, żeby dały się zrobić z tego ciasta niewielkie obwarzaneczki. Położyć

je na blasie wysmarowanej masłem, posmarować żółtkiem, osypać cukrem i drobno usiekanemi migdałami i upiec w niezbyt gorącym piecu.

6. *Kruche cukrowe ciastka do herbaty.*

Trzy ćwierci funta świeżego niesłonego masła utarć do białości na śmietanę z pół funtem cukru, wsypać funt mąki, wbić dwa jaja, wyrobić dobrze na stolnicy, rozwałkować i wyciskać blaszaną foremką jakie chcąc gwiazdy lub figury, osypać grubym cukrem pozostałym na sicie po przesianiu i wstawić do lekkiego pieca.

7. *Kruche obwarzaneczki.*

Wziąć trzy żółtka od jaj, dwie łyżki niesłonego masła, trzy łyżki kwaśnej śmietany, łyżkę drożdży i tyle mąki, aby się z wyrobionego ciasta dały robić obwarzaneczki; wygnieść to na pulchną massę w zimnem miejscu, robić pałeczki lub obwarzaneczki, posmarować żółtkiem, posypać grubym cukrem i upiec w wolnym piecu.

8. *Kryngielki na śmietance.*

Kwaterkę roztopionego masła roztarć z 6-ciu jajami, wlać półkwarty śmietanki, wsypać kubek cukru i tyle mąki, aby się dało zagnieść ciasto; wyrobić to mocno, układać na blasie kryngielki w kształcie ósemek, posmarować jajem, posypać cukrem i wstawić do letniego pieca.

9. *Ciasteczko prędkie.*

Trzy ćwierci funta masła utarć na śmietanę, dodać 4 jajka, 3 ćwierci funta cukru, sok z cytryny i skórkę od niej, oraz funt mąki. Wszystko to wymieszać, rozciągnąć na papierze wysmarowanym masłem na blasie, a potem pokrajać, lub dodać trochę więcej mąki i od razu zrobić ciasteczko według upodobania.

10. Kołaczyki.

Pół funta wymytego i na śmietanę ubitego masła, zmieszać z czterma całemi jajami, pół funtem cukru, dwiema łyżkami gorzkich i tylu słodkich drobno uszatkowanych migdałów, i ¾ funta mąki. Wytarć to wszystko na pulchną massę i nakładać małemi kupkami na blachę wysmarowaną masłem. Posmarować żółtkami, osypać drobnemi rodzenkami, wzdłuż krajanemi migdałami i drobno pokrajaną smażoną cytrynową skórką i upiec w lekkim piecu.

11. Kołaczyki Czeskie.

Ubić pół funta niesłonego masła na śmietanę, zmieszać z siedmiu żółtkami i jednem jajem, wsypać dwadzieścia łótów mąki, półkubka dobrych drożdży, trochę cukru, układać małe kupki na blasie i zostawić aby podeszły. Tymczasem odgotowane suszone śliwki drobno pokroić, zmieszać z cukrem i cynamonem, zrobić dołek pośrodku podeszłych kołaczyków, wypełnić śliwkową massą, lub jakiemi chcąc konfiturami, posmarować rozbitem jajem, osypać cukrem i upiec.

Można robić inaczej ten gatunek kołaczyków, biorąc pół funta masła ubitego na śmietanę, pięć żółtków, całe jaje, trochę słodkiej śmietanki, funt mąki, pół kubka dobrych drożdży. Wyrobić to wszystko dobrze i dać podejść, potem rozwałkować, wycisnąć foremką na wielkość spodka filiżanki, nałożyć wyżej pomienionemi śliwkami, lub łyżką jakiej marmelady, ułożyć z tego trójkąt, posmarować jajem i osypać cukrem, a skoro jeszcze raz podejdzie, wstawić do pieca.

12. Sucharki czyli grzanki Karlsbadzkie.

Wziąć pół funta tłuczonego cukru, 8 jaj, 12 łótów drobno usiekanych migdałów, trochę cytrynowej skórki,

parę utłuczonych goździków lub cynamonu i półfunta pszennej suchej mąki. Jajka ubić mocno z cukrem, dodać utłuczone migdały i korzenie, nakoniec mąkę, wymieszać, wlać to ciasto do podługowato-wązkich form papierowych, i postawić na blachę w wolnym piecu. Skoro ostygną, pokroić na cieńkie grzanki i podsuszyć. Trzymając je w słojach szklannych w suchém miejscu, długo się konserwują.

13. Lekkie biszkokciki do szoda.

Funt cukru utarć do białości z 10-ma jajami, włożyć półfunta wysuszonej przesianej mąki, jeszcze razem wytarć na pulchną białą massę, włożyć do papierowej trąbki, zawinąć z wierzchu, uciąć ostry koniec, wyciskać okularki na blachę, świeżém masłem lub woskiem wysmarowaną i osypaną zlekka mąką, posypać przesianym na sicie grubym cukrem lub migdałami i wstawić do letniego pieca.

14. Niemieckie Gedulds-kuchen cukrowe do szoda, lub do czekolady.

Funt i ćwierć cukru utłuc miałko, zbić mocną pianę z 12-tu białków, zmieszać z cukrem i 3-ma ćwierciami funta suchej najlepszej mąki i trochę sproszkowanej wanilii, lub cytrynowej skórki dla zapachu. Ogrzać blachę, nasmarować woskiem, wytarć papierem, posypać zlekka mąką. Nałożyć massy do papierowej lejki, ustrzydz koniec i wyciskać różne drobne figurki na blachę, postawić w ciepłém miejscu, lecz nie na piecu, żeby oschło po wierzchu; po czém sadzić do pieca jak po bułkach, postrzegając aby się nie przypaliło. Zdejmować nie gorące, lecz ciepłe, podejmując nożem; jeżeliby się łatwo nie zdejmowały, znowu podegrzać blachę.

15. Gedulds-kuchen czekoladowe.

Dziesięć białków wymieszać z funtem cukru jak na lukier do białości. Wsypać parę łyżek tartej czekolady, trzy ćwierci funta suchej mąki, wymieszać, włożyć do papierowej lejki, uciąć ostry koniec i wyciskać różne figurki, na żelazną blachę wysmarowaną woskiem, wytartą papierem i posypaną zlekka mąką. Postawić w cieple na parę godzin, aby oschły ciastka po wierzchu, posypać czekoladą i wstawić do letniego pieca jak po bułkach. Zdejmować z blach ostróżnie nożem ciepłe, lecz nie gorące.

16. Gedulds-kuchen, czyli pasjans migdałowy.

Ubić na mocną pianę 12 białków, zmieszać ostróżnie z funtem i ćwierć przesianego cukru, półfuntem mąki suchej i kilkunastu utłuczonemi gorzkiemi migdałami. Nasmarować blachę woskiem lub świeżem masłem, osypać zlekka mąką, nakładać massy do papierowej lejki, uciąć cieńki koniec, wyciskać różne figurki, osypać usiekanemi, podsmażonemi i przesianemi przez gęsty przetak migdałami, osuszyć w cieple przez parę godzin i upiec w letnim piecu jak po bułkach.

Zamiast migdałami, można osypać ciastka wysianym grubym cukrem przed podsuszeniem, albo usiekanemi drobno i podsuszonemi pistacyami.

17. Gedulds-kuchen jeszcze inaczéj.

Ubić trzy żółtka do białości w dużym kubku, zbić pianę z 12-tu białków, zmieszać z funtem przesianego cukru, żółtkami i funtem suchej przesianej mąki, nałożyć do lejki papierowej, uciąć ostry koniec i wyciskać jakie chcąc figurki na żelazną wytartą woskiem i osypaną zlekka mąką blachę. Posypać kolorowym maczkiem lub cukrem, postawić na parę godzin, aby z wierzchu

oschły i ociągnęły się delikatną plewką, i wstawić na kwadrans do pieca po bułkach.

18. Passians zaciągany waniljowy.

Wbić do rądla 4 całe jaja, 14 białków, funt cukru i bić miotełką drócianną na małym ogniu do białości i gęstości przez godzinę: Odstawić i wybijać do ostudzenia, poczem włożyć 3 ćwierci najlepszej przesianej pszennej mąki i ćwierć funta kartoflowej, wymieszać mocno, włożyć do trąbki z klejowego białego papieru, nasmarować na cieple żelazną cienką blachę woskiem, osypać delikatnie mąką, ustrzydz koniec trąbki i wyciskać różne figurki. Postawić w ciepłem miejscu na parę godzin, aby trochę z wierzchu ciasto zaschło i za dotknięciem nie kleiło się do ręki, i upiec w letnim piecu jak po bułkach. Dla zapachu, należy przy robieniu massy wsypać trochę sproszkowanej wanilji lub cytrynowej usiekanej skórki.

19. Passians zaciągany czekoladowy.

Jaj całych 9 zmieszać z funtem cukru i wybijać w kociołku drócianą miotełką na bardzo wolnym ogniu aż się ogrzeje i stanie się massa gęstą i białą. Zdjąć z ognia, wybijać póki nie ostygnie, wsypać trochę tartej czekolady, funt mąki, wymieszać i włożyć do papierowej lejki; dalej postąpić jak z poprzedzającemi.

ROZDZIAŁ PIĘTNASTY.

CIASTA DROŻDŻOWE.

Ogólne uwagi o pieczeniu ciast drożdżowych.

Najgłówniejszym warunkiem udania się ciast drożdżowych, są same drożdże; drugim warunkiem zastosowanie pieca; trzecim lekkość i suchość mąki.

Drożdże najlepsze są białe, gęste, trzymane w chłodném miejscu i zakorkowane, aby nie wytchły. Chcąc aby prędzej podnosiły ciasto, należy do odmierzonych według potrzeby drożdży, wsypać trochę mąki i cukru, lecz nie dać się wysilać zbytecznie, aby nie straciły mocy, ale tak wyrachować, aby zaledwo się zaczęły ruszać wtenczas, gdy je do rozczyny wlać potrzeba.

Piec wypalać na baby niezmiernie mocno, lepiéj go potém trochę przez wymiatanie ostudzić, gdyż raz dobrze napalony, dłużej jednostajny stopień ciepła zatrzymuje, co jest koniecznem na wszystkie ciasta, a mianowicie drożdżowe, które w piecu rosnąc i prędko zapiec się powinny.

Mąkę należy wcześnie przed pieczeniem ciast przesuszyć, przesiać, a nawet wyprobować piekąc oładki lub inne małe drożdżowe ciasta; często bowiem w białych na pozór z daleka przywożonych kulowych mąkach, jest domieszana mąka grochowa, z pszenicy tureckiej (kukurudzy), lub ze zwyczajnej przerosłej, w takim razie ciasta psują się zupełnie, i mąki takiej chyba tylko na zacierkę używać można. Dniem przed pieczeniem ciasta, należy mąkę położyć w ciepłém miejscu, aby była ogrzana.

Białka jaj powinny być starannie oddzielone od żółtków, a te ostatnie jeżeli wchodzą do ciast lekkich żółtkowych, powinny być bez zarodków, które ociężają ciasto, oraz mocno rozbite i przecedzone przez sito a potém ubijane w bójce do bicia masła, lub makotrze; wtenczas te ciasta będą lekkie i pulchne.

W ogólności wiele bardzo zależy od doskonałego wyrobienia ciasta i tak, babki powinny być po każdém domieszaniu jakiej przyprawy, wybijane przez pół godziny, co zabierze dwie lub trzy godziny czasu, stosownie do rozmaitości i ilości wkładanych przypraw. Bułki czy pierogi należy miesić silnie i bez przerwy, aż łuskać ciasto pod ręką zacznie i pęcherze się okażą, a tak babkom,

jak pierogom nie trzeba dozwalać zbytecznie wyrastać w podchodzeniu, bo utracą siłę, i pierwsze będą puste, drugie rozleją się i spłaszczą w piecu.

Wszystkie ciasta drożdżowe wybijać w ciepłym pokoju, a najlepiej w piekarni, inaczej ostygną i z trudnością podnosić się będą.

Zwyczajnie przyjęta proporcya na pierogi pospolitsze i sucharki jest taka: na garniec mąki kwarta mléka i 3 ćwierci kwaterki drożdży, doświadczenie jednak pokazuje, że i to zależy od dobroci mąki, jeżeli sucha mniej brać jej należy, wilgotnej więcej pójdzie. Najlepiej więc tyle jej dosypywać do ciasta, aby nożem kroić się dało, nie zostawując na nim żadnych śladów po sobie. Pierogi delikatniejsze i babki, ponieważ podchodzą w formach i więcej jaj potrzebują, daleko rzadziéj się zarabiają.

Babki wypiekają się w rądlach, lub papierowych uszytych według objętości rądla formach, dwa razy wyższych od niego. Na delikatniejsze pierogi też używają się uszyte z podwójnie złożonego papieru formy, a tak jedne, jak drugie należy wysmarować sklarowaném i ostudzoném masłem i osypać utłuczonym sucharkiem.

Po wypaleniu pieca probować go sypiąc otrębie lub wrzucając papier, jak się wyżej w Rozdziale 15 powiedziało.

Przy sadzeniu do pieca, mianowicie delikatniejszych babek, trzeba się wystrzegać wstrząśnienia, aby nie opadły, stawić też od razu należy w miejscu, w którem upiec się powinny; przy wyjęciu tęż samą ostrożność zachować należy, aby nie strącić.

U nas zwyczajem jest nie wyjmować bab ciepłych z form, póki w nich nie ostygną, aby nie osiadły; na Ukrainie wyjmują je natychmiast i kładą bokiem na poduszki, obracając często, aby nie przyleżały boków i jednostajnie ze wszystkich stron ostygały.

a) BABKI.

1. *Babka żółtkowa.*

Sześć szklanek żółtków bez zarodków, ucierać wałkiem do białości z dwiema szklankami cukru, wlać dwie szklanki sklarowanego masła, wycierać pół godziny, wsypać kwartę mąki wybijając mocno, wlać kwaterkę gęstych białych drożdży, zwowu wycierać pół godziny, posypać mąką i zostawić aby ciasto podeszło; skoro podejdzie wybić jeszcze raz mocno, wlać do form tyle ciasta aby napełnić w połowie, a jak podrosną do gorącego pieca wstawić; skoro się baby zarumienią, przykryć papierem.

2. *Babka żółtkowa.*

Wziąć kwartę żółtków bez zarodków i tyleż mąki wycierać mocno wałkiem w makotrze, wlać masła sklarowanego pół kwarty, cukru szklankę, drożdży kwaterkę, kubek drobno usiekanych migdałów, w których czwarta część gorzkich być powinna, wycierać to wszystko mocno wałkiem w jedną stronę, póki się pęcherzyki nie zrobią, wlać do formy i postawić w cieple, bo powoli podchodzi; skoro się należycie podniesie, wstawić ostróżnie do pieca na godzinę.

3. *Babka żółtkowa.*

Żółtków przecedzonych przez sito szklanek 5, mléka letniego 2 szklanki, mąki szklanek 9, drożdży 7 łyżek, utarć mocno w makotrze i postawić aby podeszło.

Jak podejdzie, wlać szklankę sklarowanego masła, wsypać szklankę cukru, skórkę otartą z jednej cytryny, lub trochę utłuczonych gorzkich migdałów, wycierać mocno i długo, włożyć do formy i wstawić do pieca na godzinę.

4. *Babka żółtkowa.*

Do garnca dobrej suchej mąki, dobrze wygrzanej, trzy kwaterki letniego mleka, drożdży gęstych kwaterkę, to wszystko zmieszać z pół garncem mąki, a jak podejdzie wlać 70 żółtków dobrze ubitych aż do białości, bić to ciasto aż od rąk odstanie, wlać pół kwarty letniego sklarowanego masła, funt tłuczonego i przesianego cukru i drugą połowę garnca mąki dosypać, oraz nieco soli. Bić znowu aż od rąk ciasto odstanie, postawić, niech w cieple podejdzie, potém włożyć do rądla wygrzanego, masłem wysmarowanego i sucharkiem wysypanego, a skoro trochę podejdzie, wstawić do pieca na całą godzinę ostróżnie, aby sadząc i wyjmując nie strącić, nie uderzyć rądla i w piecu nie posuwać.

5. *Babka żółtkowa.*

5 szklanek żółtków, 4 szklanki mąki, 2 szklanki masła, pół szklanki śmietanki, poł szklanki drożdży, ucierać to mocno w makotrze i niech podejdzie w tém samém naczyniu, potém wsypać udeptaną szklankę cukru wybijać mocno, wlać do rądla z wysoką papierową formą; jak dobrze podejdzie w piec wstawić nie zbyt gorący na godzinę. Żółtka powinny być cedzone przez sito.

6. *Baby śmietankowe.*

Sześć szklanek mąki, sześć szklanek żółtków, półtora szklanki zagrzanej ale nieparzonej śmietanki, półtora szklanki cukru, półtora szklanki letniego masła. Wymieszawszy postawić żeby dobrze podeszło, jak podejdzie wybić dobrze i nalać 2 formy do połowy, jak podejdą pełne formy, ostróżnie do pieca wstawić. Z tej proporcyi dwie średnie baby; podchodzą długo.

7. *Babka zaparzana.*

Dwie kwarty mąki zaparzyć kwartą mleka i rozcierać łyżką aby gruzołków nie było i żeby ostygło. Rozbić dwie kwarty żółtków z 1½ funtem miałkiego cukru do białości, wlać je do ciasta, wycierać mocno, wlać 2 kwaterki gęstych białych drożdży, wymieszać i postawić w cieple aby podeszło. Jak podejdzie, wsypać trochę soli, rodzenek, cynamonu, pomarańczowej pokrajanej skórki i wyrabiać to długo; wlać nakoniec kwartę sklarowanego masła, mąki tyle aby ciasto było tej gęstości jak na lekkie babki, wybijać godzinę, postawić aby podeszło, wymieszać, wlewać po trzeciej części do form, a skoro tyle podejdzie, że formy prawie pełne będą, wstawić do gorącego pieca na pięć kwadransów.

8. *Baby Ukraińskie.*

Dwie kwarty żółtków bez zarodków, pół kwarty białków wlać do bójki (w której się bije śmietana na masło) i bić godzinę. Jednocześnie zaparzyć trzy kwarty mąki półtory kwartą wrzącego mleka, przykryć serwetą i postawić aby się pół godziny poparzyło. Wlać trzy kwaterki drożdży do jajek, wymieszać zaparzaną mąkę, roztarć aby gruzołków nie było i przecedzić do niej przez sito jaja z drożdżami; rozbić dobrze, posypać z wierzchu mąką i nakryć aby podeszło. Skoro się podniesie ciasto, wsypać po trochu 2 łyżeczki soli, półtrzecia lub trzy kwarty mąki (stosownie do suchości mąki) i wybijać pół godziny; wlać trzy kwaterki sklarowanego masła, znowu wybijać czas jakiś, kwartę miałkiego cukru, trochę migdałów gorzkich lub cytrynowej skórki i wyrabiać aż pęcherze ukażą się na cieście; natenczas przykryć i dać podejść. Zrobić formy z papieru, włożyć do rądlów i nakładać trzecią część ciasta; postawić przy piecu, jak podejdzie drugie tyle, wstawić do gorącego jak na chleb

pieca na godzinę. Wyjąwszy z pieca wybrać gorące na poduszkę i obracać na niej póki nie ostygną.

9. Baba zaparzana Ukraińska.

Kwartę mąki zaparzyć kwartą kipiącego mleka i rozcierać aby grudek nie było. Skoro ostygnie, wlać dwie kopy żółtków (mocno wybitych do białości) cedząc je przez sito z półkwartą drożdży, nakryć i postawić w cieple aby podeszło. Skoro się dobrze podniesie, wsypać łyżeczkę soli, 4 kwarty mąki sypiąc po trochu, wyrabiać silnie przez pół godziny, wlać pół kwarty sklarowanego wrzącego masła, wybijać pół godziny; wsypać kwartę miałkiego cukru, utartą skórkę z cytryny i trochę gorzkich migdałów, bić pół godziny, wkładać trzecią część do formy, i postawić w cieple, a jak tyle przybędzie, że forma prawie się napełni, wstawić do pieca jak na chleb gorącego na godzinę. Upieczone wyjąć gorące na poduszkę i bokiem obracać póki nie ostygną.

10. Baba parzona Ukraińska na śmietance.

Kwartę mąki zaparzyć pół kwartą śmietanki gęstej i roztarć aby grudek nie było. Ubijać w bójce 50 żółtków do białości, postawiwszy ją w ciepłej wodzie, wlać filiżankę gęstych drożdży, przecedzić przez sito na zaparzoną mąkę, wybić i postawić aby podeszło. Skoro się podejmie ciasto, wsypać szczyptę soli, kwaterkę mąki, miesić pół godziny, wlać masła sklarowanego kwaterkę, szklankę cukru wyrabiać mocno, włożyć trochę wanilji lub cytrynowej skórki i wybijać ciasto aż do pęcherzów. Włożyć trzecią część do formy, jak podejdzie drugie tyle, wstawić do gorącego jak na chleb pieca, na dobrą godzinę. Wyjąwszy z pieca, natychmiast wyrzucić z formy na poduszkę i obracać na niej bokiem póki nie ostygnie.

11. Babka zaparzana Polska.

Odmierzywszy garniec mąki, trzeba oddzielić kwartę, zaparzyć ją kwartą wrzącego mleka i wybijać w necce łopatką, aby nie pozostało nic gruzołków, poczém wlać kwaterkę dobrych drożdży, wymieszać, osypać po wierzchu mąką, przykryć i postawić w ciepłém miejscu, żeby dobrze podeszło. Potém wsypać resztę mąki, wlać kopę dobrze rozbitych żółtków bez zarodków, funt letniego sklarowanego masła, funt miałko utłuczonego cukru, dwa łóty gorzkich, drobno potłuczonych migdałów, i drobno usiekanej skórki z jednej cytryny; wybijać wszystko przynajmniej przez godzinę, a gdy już do rąk lgnąć nie będzie, wlać do rądla lub formy masłem wysmarowanej i wysypanej sucharkiem, postawić w ciepłém miejscu, niech dobrze podrośnie, potém wsadzić do gorącego pieca na godzinę.

12. Babka Sakramentka.

Utarć kopę żółtków w makotrze na pianę, dodać szklankę sklarowanego masła, kubek cukru, trochę wanilji, półtory szklanki suchej mąki, pół szklanki dobrych drożdży, i to wsystko wycierać w makotrze 2 godziny w ciepłém miejscu. Wlać do formy i postawić przy ciepłym lub na ciepłym piecu, a skoro blizko pełnej formy podejdzie, wstawić do gorącego pieca, przykrywając z wierzchu papierem.

Wyjąwszy z pieca położyć bokiem z rądlem na poduszki do ostudzenia.

13. Baba łokciowa wielkanocna.

Pół garnca żółtków bić w bójce godzinę; wsypać 4 filiżanki suchej mąki, 2 filiżanki cukru, 2 filiżanki gęstych drożdży, bić znowu godzinę, wlać do formy i postawić na letnim piecu aby podeszło na 2 palce niżej od

formy. Skoro się podniesie, wstawić do gorącego pieca na 3 kwadranse ostróżnie aby nie strząść. Forma powinna być tak wysoka jak arkusz papieru. Piec w górze wygasić i przykryć cienkim papierem babkę; wyjmować z pieca ostróżnie i z rądlem położyć na poduszce póki zupełnie nie wystygnie, i potem jeszcze ostróżnie wyjmować, tak te ciasto jest lekkie i delikatne.

Robić tę babkę równie jak inne lekkie i delikatne w ciepłym pokoju, a najlepiej w piekarni.

14. Babka petynetowa.

Wybijać samych żółtków trzy szklanki przez godzinę. Mléka szklankę zagotować, wystudzić, zmieszać z żółtkami i przez sito wlać do trzech szklanek mąki, włożyć trzy łyżki drożdży, rozbić i postawić; jak podejdzie, wbić jedno całe jajko, wlać masła trzecią część szklanki, cukru szklankę, wybić mocno i nalać mniejszą połowę formy. Jak podejdzie tyle, że na cal do formy niedostawać będzie, ostróżnie bardzo w piec wstawić na godzinę.

15. Baba koronowa.

Żółtków bez zarodków szklanek 5, mąki półtory szklanki masła sklarowanego niepełną szklankę, cukru szklankę, drożdży dobrych szklankę. Rozbić żółtka w bójce, lub utarć w makotrze do białości, przecedzić, zmieszać z cukrem i drożdżami i jeszcze mocno ucierać, wlać masło, wsypać mąkę i ucierać bezustannie przez godzinę, póki pęcherzyki na cieście się nie pokażą; natenczas postawić aby dobrze podeszło. Wstawić do rądla papierową formę, wysmarować ją sklarowanem masłem, osypać sucharkiem, wlać ciasta tyle aby zajmowało 3-cią część formy; skoro silnie podejdzie sadzić do pieca jak zwykle na babki wypalonego na godzinę.

Najważniejszą jest rzeczą, żeby przy wstawieniu do pieca tej baby nie strącić, najmniejsze bowiem strząśnie-

nie tak lekkiego ciasta, może zrobić zakalec i zamienić je na kołacz; również ostróżnie trzeba postępować przy wyjmowaniu z pieca.

Wybijać tę babę trzeba w ciepłem miejscu, gdzieby zimno ani wiatr przystępu nie miały.

Jeżeliby piec był za gorący, można przed upłynieniem godziny wyjąć babę, probując słomką czy wypieczona należycie we środku.

16. Baba puchowa Wołyńska.

80 żółtków przecedzić przez sito, żeby zarodków nie było i trzeć w makotrze poki nie zbieleją, potem sypać po trochu mąki suchej 4 kubki i trzeć w jedną stronę pół godziny. Wsypać migdałów słodkich po połowie z gorzkiemi drobno usiekanych duży kubek, rozmieszać, wlać kubek dobrych drożdży i znowu tarć kwadrans, potem wsypać dwa kubki miałkiego cukru wytarć i wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką; jak podejdzie tak że o trzy cale nie dojdzie do brzegów, wsadzić ostróżnie do pieca napalonego jak na chleb stołowy na 5 kwadransów.

17. Baba zaparzana codzienna.

Kwartę najlepszej pszennej mąki zaparzyć kwartą mleka i rozcierać aby grudek nie było. Jak ostygnie, wlać kwaterkę gęstych i świeżych drożdży; a skoro podejdzie wybić, wsypać trzy kwarty mąki, wlać 20 jaj mocno rozbitych, półtory filiżanki sklarowanego masła, pół kwarty cukru, i co się podoba dla odoru, po wybiciu postawić aby podeszło; wlać do formy masłem wysmarowanej, jak podejdzie wstawić do pieca napalonego jak na pierogi na dobrą godzinę.

18. Baby szafranowe.

Proporcya: żółtków od półtory kopy jaj wlać w takie naczynie aby było pełne, a to dla miary; takąż miarę

wziąć ciepłego mleka, i 3 kwaterki dobrych drożdży, masła letniego 5 kwaterek, cukru półtora funta i trochę szafranu. Zagrzać mleko, trochę posolić, wlać do necki i rozczynić drożdżami, wlać rozbite mocno żółtka, i dosypać tyle mąki aby rozczyna była rzadką. Skoro się dobrze ruszy wlać sklarowane masło, wsypać cukru, trochę szafranu i rodzenek bez pestek, a nakoniec tyle mąki aby było gęsto jak na pączki. Wybijać to długo i mocno aż od rąk odstawać będzie i postawić aby podeszło, poczem przełożyć do form, a skoro w nich podejdzie prawie do pełności, wstawić ostróżnie do pieca na 5 kwadransów. Z tej proporcyi 2 duże baby.

19. Baby szafranowe parzone wyborne.

Pięć kwaterek mąki sparzyć półkwartą wrzącego mleka i mocno wyrobić. Skoro ciasto przestygnie, wlać szklankę dobrych gęstych drożdży, dwie kwarty samych żółtków mocno ubitych i przecedzonych, oraz pianę z sześciu białków. Wymieszać i postawić w cieple aby się ruszyło. Skoro się dobrze podniesie, dosypać tyle mąki aby było gęsto jak na pączki łyżką kładzione i mocno wyrabiać. Wsypać potem funt miałkiego cukru, trochę wymoczonego w mleku, lub utłuczonego szafranu, szklankę sklarowanego letniego masła, wyrabiać aby ciasto od rąk odstawało, włożyć trzecią część do form wysmarowanych masłem i wysypanych sucharkiem, a gdy dobrze podejdą, wstawić ostróżnie do gorącego pieca na dobrą godzinę.

20. Baby ciężkie na długą konserwę, bardzo smaczne.

Proporcya: garniec mąki, masła sklarowanego trzy kwaterki, mleka półkwarty, drożdży gęstych półtory kwaterki, żółtków 30, jaj całych 15, funt cukru, pół funta migdałów słodkich, kilkanaście gorzkich, funt rodzének bez pestek, półfunta cykaty lub smażonej w cukrze pomarańczowej skórki.

Sposób robienia: Wziąć połowę mąki, to jest półgarnca i ciepłem mlekiem zmieszanem z drożdżami rozczynić, wymieszać i postawić w cieple, aby się ruszyło. Gdy się ciasto ruszy, dolewać po trochu wyrabiając mocno rozbite jaja, dosypać półgarnca pozostałej mąki i wybijać aż od rąk odstawać zacznie. Nakoniec wsypać cukier, wlać sklarowane letnie masło, trochę soli, a nakoniec migdały słodkie wzdłuż cieńko pokrajane, utłuczone gorzkie, rodzenki, cykatę, wyrobić to wszystko jak najmocniej i włożyć do form do połowy. Skoro się dobrze podniosą, wsadzić na pięć kwadransów do gorącego pieca.

21. Babka lekka.

Śmietanki ciepłej kwartę, mąki suchej dwie kwarty, jeźli nie sucha to półtrzecia, drożdży kwaterkę, wybić i niech trochę podejdzie. Żółtków 20 z funtem cukru wybić do białości, wlać do ciasta i mocno wałkiem wycierać, wsypać cynamonu i trochę utłuczonych gorzkich migdałów, półkwarty masła klarowanego, z 15-tu białek pianę, szczyptę kordymonii i wycierać mocno w makotrze. Zrobić formę z papieru, tłusto wysmarować, włożyć do rądla, zlać ciasto, a skoro podejdzie, w piec wstawić.

22. Babka Warszawska.

Mleka ciepłego kwartę, mąki suchej garniec i półkwarty, kwaterkę dobrych drożdży, masła sklarowanego półkwarty, żółtków 24, białków 14 ubitych na pianę, cukru przesianego funt 1, skórki cytrynowéj z jednej cytryny, migdałów gorzkich kilkanaście, rodzenek dużych trochę i tyleż soli.

Robić następnym sposobem: Rozczynić połowę mąki mlekiem i drożdżami, wybić niech podchodzi, potem włożyć jaja mocno ubite, wlać masło, resztę mąki i wybijać mocno sypiąc resztę zaprawy. Wybić raz jeszcze dobrze

i lać tyle do jednego lub kilku rądlów, aby ciasto trzecią część tylko zajmowało; postawić w cieple, niech podchodzi, a jak się rądel wypełni, wstawić ostróżnie do gorącego pieca na godzinę.

23. Babka przyjacielska.

Trzydzieści sześć żółtków, sześć jaj całych, kwartę mleka, trzy kwaterki masła, pięć kwart mąki, drożdży kwaterkę, funt cukru. Drożdże, mleko i trochę mąki zarozczynić, gdy ciasto podejdzie, dodać jaja z cukrem, do białości roztarte, włożyć masło, resztę mąki, wybić mocno, i niech to ciasto powtórnie podchodzi; gdy dobrze podejdzie, wlać do rądla, w którym raz jeszcze powinno podejść, po czém wstawić do pieca.

24. Babka miarowa.

Dwie miary śmietanki, miarę masła sklarowanego, miarę drożdży rozczynić z mąką gęsto, i postawić w cieple; jak podejdzie mocno wybić, wlać dwie miary żółtków, dwie miary cukru tłuczonego, cynamonu trochę i wybić do białości. Po wyrobieniu ciasta włożyć piankę od wszystkich żółtków i razem jeszcze mocno wybijać, wsypać mąki w proporcyą żeby się ciasto zrywało i z nią jeszcze wybić, nakoniec postawić aby trochę podeszło, wlać do rądla, a jak dobrze się podniesie, wstawić do pieca.

25. Babka pospolita.

Utarć 2 szklanki jaj z szklanką cukru do białości. Zarozczynić trochę mąki z kwaterką drożdży i kwartą mleka, posolić, wybić i dać podejść. Skoro się podniesie, wlać jaja i tyle mąki jak na lekkie pierogi, wlać półkwarty sklarowanego masła, włożyć trochę gorzkich migdałów, rodzenek, wybić mocno; a skoro ciasto podejdzie wlać niepełne do rądlów; jak się podniesie wstawić do pieca na godzinę.

26. Babka na prędce do kawy.

Rozbić 10 jaj w całku, szklankę słodkiej śmietanki, pół szklanki drożdży, szklankę masła, szklankę cukru, skórki cytrynowej drobno usiekanej, lub trochę gorzkich migdałów z kieliszkiem wina, mąki wsypać tyle, aby ciasto było tak gęste jak na wafle, i wybijać pół godziny; wlać to ciasto do rądla wysmarowanego masłem i wysypanego sucharkiem, postawić w ciepłém miejscu, jak podrośnie wsadzić do pieca.

27. Babka drożdżowa rozcierana.

Trzy ćwierci funta niesłonego masła roztarć na śmietanę; dokładając po jedném 15 jaj, wlać dwie szklanki ciepłej śmietanki, kwaterkę drożdży, mąki tyle jak zwykle do babek (proporcya zależy od suchości mąki) i szklankę cukru; wybić to dobrze i dać podrość. Skoro się ciasto podniesie, wyrabiać mocno przez półgodziny, zlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem i wstawić na godzinę do gorącego pieca.

28. Babka biała.

Utarć półfunta sklarowanego masła na śmietanę, wbić po jedném 16 żółtków, ucierać ciągle, wsypać ćwierć funta cukru, półkwarty świeżej kwaśnej śmietany, półtory łyżki dobrych gęstych drożdży, trochę gorzkich migdałów lub badjanu, funt mąki i wycierać ciągle na pulchną massę. Potém zbić mocną pianę z 16-tu białków, zmieszać ostrożnie z ciastem, włożyć do formy, a jak podejdzie wstawić do pieca.

29. Babka na migdałowém mleku.

Zrobić z funta migdałów słodkich i 1/6 gorzkich, 5 kwaterek migdałowego mléka i na niém rozczynić trochę mąki z szklanką drożdży. Jak się ruszy, dobrze wyro-

bić, wlać kwartę dobrze ubitych jaj, (z których dwie części powinno być żółtków, a trzecia białków), z funtem cukru, wlać półkwarty sklarowanego masła, wsypać cytrynowej skórki i wybijać najmocniej przez półgodziny. Potém wsypać rodzének bez pestek półfunta i trochę usiekanej smażonej w cukrze pomarańczowej skórki oraz tyle mąki, aby ciasto było jak do wszystkich babek, wybić mocno, a skoro ciasto dobrze podejdzie, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, a gdy się podniesie, wstawić na godzinę do gorącego pieca.

30. Babka czekoladowa drożdżowa.

Wbić kopę żółtków bez zarodków do bójki, wsypać półtory szklanki utartej na tarce czekolady, bić półgodziny, wsypać półtory szklanki cukru, trzy szklanki mąki, bić półgodziny, kwaterkę najlepszych białych drożdży, jeszcze bić półgodziny. Wlać trzecią część formy, postawić przy piecu, jak drugie tyle podejdzie, wstawić do gorącego pieca na godzinę. Po wyjęciu, gorącą babkę wyrzucić z formy, położyć bokiem na poduszkę i często obracać, aby nie uleżały się boki.

31. Babka codzienna niekosztowna.

Wziąć kwartę mléka gorącego i wlać do makotry, gdy przestygnie, z trzech kwart odmierzonych suchej mąki, wsypać połowę i wlać kwaterkę drożdży, rozmieszać to wszystko i postawić w ciepłém miejscu, jak podejdzie, wlać 7 jaj rozbitych z półkubkiem cukru do białości i wsypać jakiegokolwiek zapachu, rozmieszać to i wlać szklankę masła letniego, wsypać resztę mąki i mocno wybijać. Gdy ciasto będzie dobrze wyrobione, postawić w ciepłém miejscu i już czekać dobrego podejścia, poźniej wlać to ciasto do wysmarowanego i wysypanego sucharkiem rądla i dać jeszcze podejść, po czém wstawić do pieca na pięć kwadransów. Piec powinien być urządzo-

ny jak zwyczajnie na baby; a kiedy suche drzewo, podpalać go wtenczas, kiedy się ciasto zlewa do rądla.

32. Dziad, czyli Obertuch.

Wziąć ciasto na baby przyrządzone i włożyć onego cienką warstwę do rądla (w który należy wstawić blaszaną rurkę i masłem posmarować a sucharkiem wysypać), na to posypać rodzenkami, znowu położyć trochę ciasta, potem migdałową massę utartą z cukrem, wyciśnięte z soku lub suche konfitury, znowu trochę ciasta, potem skórkę pomarańczową cieńko pokrajaną z cykatą, i tak postępować po kolei póki nie będzie blizko pełny rądel. Piec powinien być bardzo gorący, a dziad w nim siedzieć pięć kwadransów. Nie wyjmować go z rądla aż ostygnie.

b) BABKI PIANKOWE.

1. Babka migdałowa.

Półkwarty żółtków wycierać w makotrze z półkwartą cukru do białości, wsypać półkwarty utłuczonych słodkich migdałów, 30 sztuk gorzkich, wymieszać to wszystko mocno wałkiem, wsypać kartoflanej mąki kwaterkę, pianę mocno ubitą z 15-tu białków, wlać do rądla i wstawić do letniego pieca.

2.. Babka migdałowa doskonała inaczéj.

Wziąć funt migdałów oparzonych słodkich, szóstą część gorzkich, utłuc mocno w moździerzu i wycierać w makotrze wbijając po jednem 10 żółtków. Skoro się dobrze z migdałami zmieszają, włożyć jeszcze 20 żółtków, funt i ćwierć miałkiego cukru i wycierać przez całą godzinę. Nakoniec włożyć pianę ubitą z 20-tu białków, wsypać

ćwierć funta przesianej mąki, mieszając ostróżnie łyżką z góry na dół, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i wstawić do pieca na godzinę.

Tę babkę najlepiej wypiekać w płaskiej formie tortowej.

3. Baba z krupek gryczanych nakształt migdałowéj.

Dwa kubki krupek wysuszonych drobnych ucierać w makotrze, dodać 4-ry kubki przesianego cukru, dwa kubki migdałów słodkich i dla zapachu trochę gorzkich, uprzednio oparzonych, podsuszonych i utłuczonych na massę, wszystko to ucierać razem, potém wbijać po jednem żółtku od 20-tu jaj i tarć przez dobrą godzinę. Ubić pianę od tych jaj, rozmieszać z massą i włożyć do formy wysmarowanej masłem, wysypanej mąką i wsadzić do pieca niezbyt gorącego.

4. Babka chlebowa.

Żółtków 24 ubić do białości z trzema ćwierciami funta cukru, wsypać trochę utłuczonych goździków, cynamonu, pomarańczowej skórki, trzy kwaterki ususzonego i przesianego podsitkowego chleba, wymieszać, wlać pianę ubitą z białków wyrobić ostróżnie, przelać do rądla i do letniego pieca wstawić.

5. Babka chlebowa doskonała inaczéj.

Wycierać w makotrze 28 żółtków do białości z funtem cukru. Wbić dwa całe jaja, włożyć półfunta słodkich grubo utłuczonych migdałów i wycierać najmocniej. Skoro massa będzie pulchna i biała, wsypać półfunta miałko utłuczonej i przesianej z podsitkowego chleba mąki, (ususzywszy ten chleb wprzód aż do zarumienienia), dodać trochę goździków, cynamonu, pomarańczowej skórki do upodobania. Wymieszać, włożyć mocno ubitą pianę

z pozostałych białków i wlać do formy papierowej w rądlu lub do dwóch rądelków, niech się pieką godzinę.

6. Babka makowa.

Maku kubków 6, jaj 30, cukru kubków 2, gorzkich migdałów dla odoru kilkanaście. Mak ususzyć i starć na mąkę, potem wycierać w makotrze z żółtkami i cukrem, oraz utłuczonemi gorzkiemi migdałami. Skoro massa stanie się pulchną i białawą, wsypać kwaterkę kartoflanej mąki, zmieszać z nią ostrożnie ubitą z białków pianę, włożyć do formy i wstawić do niezbyt gorącego pieca.

7. Babka pieprzowa.

Funt miałkiego cukru, dwa łóty cynamonu, dwa łóty angielskiego pieprzu i 15-cie żółtków utarć w makotrze dosypując pszennej mąki łótów 20. Skoro massa będzie pulchna, ubić pianę z pozostałych białków, wymieszać powoli i ostróżnie, wlać do rądla wysypanego sucharkiem i wstawić do gorącego pieca.

8. Babka cytrynowa.

Trzy cytryny, dwa kubki pszennej mąki, kubek kartoflanej, cztery kubki cukru, 24 jaj. Cytryny mocno ugotować tak, aby się dały słomką przebić, rozerznąć, wyjąć pestki, przetarć przez durszlak i ucierać w makotrze dosypując po trochu cukier i żółtka. Roztarć to wszystko na białą massę, zbić mocną pianę z białków, zmieszać ją przesypując mąką w jedną stronę, wlać do formy wysmarowanej masłem i wstawić na godzinę do pieca.

9. Babka śnieżna.

Proporcya: Dwadzieścia białków, kubek kartoflanej mąki, 3 kubki przesianego cukru, trochę utłuczonej wa-

nilii dla zapachu. Ubić mocną pianę z białków, dosypując po trochu cukier zmieszany z wanilią, nakoniec zmieszać ostróżnie z mąką, wlać do szerokiego rądla wysmarowanego masłem i wysypanego sucharkiem i w piec wstawić na 5 kwadransów.

10. Baba z rożna (Baum-Kuchen) *na święcone.*

Proporcya: półtrzecia funta mąki pszennej, półtrzecia funta wymoczonego z soli, (najlepiej świeżego) masła, półtrzecia funta cukru, 50 jaj, trochę cytrynowej skórki, trochę gorzkich migdałów lub kordymonii i szklankę słodkiej śmietanki. Utarć masło na śmietanę, dodając po kilka żółtków, i dosypując po trochu mąki i cukru, aż wszystko się użyje. Skoro massa zbieleje przez ciągłe rozcieranie, wlać śmietankę, włożyć pachnące zaprawy, i jeszcze pół godziny ucierać, a nareszcie włożyć pianę z 50 białków, wymieszać ostróżnie i wstawić wyrobioną massę do naczynia z zimną wodą, aby piana nieopadała, nim się wszystka massa wypiecze.

Do tej baby trzeba mieć zrobiony wałek z lekkiego drzewa w kształcie piramidy, to jest szerszy u dołu a węższy u góry, i wydrążony we środku tyle tylko, aby rożen mógł przejść przez niego. Ten wałek owinąć gęsto szpagatem, na wierzch papierem, przywiązać go u dołu i u góry, nasmarować masłem, i włożyć na rożen przytwierdzony na kominku jak do pieczystego. Rozłożyć ogień dość duży w głębi kominka, nałożyć węgli rozpalonych pod rożen, podstawić brytfanę i polewać ciastem ogrzaną dobrze formę obracając rożen pomału, uważając aby ciasto na wałku się rumieniło, i dolewając ciągle massy na zarumienione miejsce. Zbierać też łyżką ciasto spadające na brytfannę, i oblewać niem wałek. Skoro cała massa się wypiecze, zarumienić babę na około po wierzchu, osypując drobnym cukrem, skoro ostygnie, zdjąć z rożna, odwijając sznurek, którego koniec powinien być zostawio-

ny na ten cel u brzegu. Papier łatwo da się odłączyć od ciasta. Do upieczenia tej baby 3 osoby użyte być powinny; jedna do obracania rożna, a dwie do polewania ciasta.

c) PIEROGI, BUŁKI, STRUCLE i t. p.

1. Pierogi zaparzane.

Dwa garnce mąki, półtrzecia kwarty mleka, 16-cie żółtków, pół kwarty miałkiego cukru, pół kwarty topionego masła, półtory kwaterki gęstych drożdży. Odebrać od dwóch garncy 3 kwarty mąki, zaparzyć zagotowanem mlekiem i rozbić aby gruzołków nie było. Skoro przestygnie, wlać drożdże, rozmieszać, a jak podejdzie, wlać jaja ubite z cukrem do białości, dosypać resztę mąki, wlać masło i wyrabiać póki od rąk nie odstanie. Gdy ciasto podrośnie, wkładać w uszyte formy papierowe i wstawić do gorącego pieca na godzinę.

2. Pierogi zaparzane.

Kwartę mąki zaparzyć kwartą mleka, rozbić, ostudzić, wlać kwaterkę drożdży i zostawić aby podeszło. Wziąć 30 jaj, żółtka rozbić z półtory szklanki cukru do białości, białka ubić na pianę, zmieszać jedno i drugie z ciastem i postawić aby drugi raz podeszło; nakoniec wsypać 7 kwart mąki, wlać pół kwarty sklarowanego masła, wybić jak najmocniej, włożyć do wysokich form uszytych z papieru, postawić w ciepłem miejscu, a jak podejdą, wstawić ostróżnie do gorącego pieca.

3. Pierogi olbrzymie zaparzane Wielkanocne.

Garniec mąki dobrze wysuszonej oparzyć wrzątkiem mleka aby zajęło i było dosyć gęsto; wyrobić to ciasto

i wlać kwaterkę białych gęstych drożdży, wymieszać z ciastem, i postawić żeby podeszło. Potém wlać żółtków ubitych do białości z trzech kop jaj, masła sklarowanego pół kwarty, dodać mąki w proporcyę żeby ciasto trochę było gęstsze niż na babki, wsypać funt cukru, cynamonu i rodzenek drobnych, i mocno wybijać, żeby od rąk odstawało, poczém postawić znowu do podchodzenia. Zrobić cztery bułki, kłaść do dużych form papierowych masłem wysmarowanych i niech podchodzą długo na blasie, poczém wstawić do gorącego pieca.

4. *Bułki szafranowe Wielkanocne bardzo delikatne.*

Na sześć bułek wziąć pół kwarty drożdży, kwaterkę wody, półtora funta cukru, funt dużych rodzenek, pół łóta szafranu wymoczonego w kwaterce zimnej wody, mąki półtrzecia garnca, 3 kopy żółtków, półtrzecia kwarty masła. Do żółtków wlać wodę i rozbić mocno, wlać drożdże, zmieszać z garncem mąki, wybić mocno i zostawić aby podeszło. Posolić, dosypywać po trochu mąkę, wlać masło, wsypać cukier, rodzénki, wlać szafran i wyrabiać wszystko jak najmocniej. Skoro drugi raz podejdzie, robić bułki, wkładać do form, a jak dobrze podejdą, wstawić do pieca.

5. *Pierogi żółtkowe Wielkanocne.*

Na 3 kwarty mléka kopa żółtków. Zarozczynić 3 garnce lekko nasypane mąki 3 kwartami letniego mléka, wlać półtory szklanki białych gęstych drożdży, posolić, wybić to wszystko dobrze i postawić aby podeszło. Skoro się podniesie ciasto, wlać rozbite do białości żółtka, z dwiema szklankami miałkiego cukru, oraz 6 szklanek sklarowanego masła; wybijać dopóty aż od rąk odstanie i postawić aby podeszło. Skoro się necka napełni, rozdzielić na dwie części i wlać do dużych form papiero-

robić pierogi jak zwykle, smarując ręce masłem; dać podejść na blasie, żółtkiem posmarować i stawić do pieca.

11. Bułki doskonałe.

Kwarta letniego mleka, garniec jak najlepszej mąki, 3 łyżki najlepszych drożdży wybić aby gruzołków nie było i postawić w ciepłem miejscu, aby ciasto podeszło. Gdy się nieco podniesie, wlać jaja, których być powinno 5 całych a 10 żółtków dobrze wprzódy wybitych ze sporą łyżeczką soli, wsypać pół garnca mąki, kubek tłuczonego cukru i masła sklarowanego trzy ćwierci funta. Po należytem wyrobieniu postawić znowu aby się podniosło. Robić bułki i sadzić do pieca.

12. Bułki na białkach do herbaty.

Garniec mąki, cztery szklanki mleka, szklankę drożdży, trochę soli, rozbić dobrze niech podchodzi; potem wsypać kubek cukru i pianę mocno ubitą z cztérech szklanek białków, włożyć trochę migdałów dla zapachu, wlać pół kwarty roztopionego masła, dosypać tyle mąki ile potrzeba do zrobienia bułek, wyrobić jak najmocniej, a skoro ciasto dobrze podejdzie, robić bułki i sadzić do pieca.

13. Bułki zaparzane bez jaj i masła.

Kwartę przesianej mąki zaparzyć pół garncem mleka, i mieszać póki nie ostygnie; włożyć 2 kwaterki dobrych drożdży, wymieszać, mąką trochę osypać i postawić żeby podchodziło; jak podejdzie wlać kwartę ciepłego mleka, soli dla smaku, mąki kwart 10, mieszać dobrze i wybijać póki ciasto nie będzie gładkie, potem postawić, a jak dobrze podejdzie, robić bułki, niech jeszcze podchodzą na blachach, poczem posmarować jajkiem i wsadzić do pieca na godzinę.

14. Pierogi codzienne.

Proporcya: — Garniec mąki, pół kwaterki drożdży, kwarta mleka, 5 jaj, kwaterka sklarowanego masła, pół szklanki cukru i trochę gorzkich migdałów dla zapachu. Wlać letnie mleko do necki, posolić, przecedzić drożdże, wsypać tyle mąki aby łatwo było można rozbić gruzołki, nakryć i postawić aby podeszło. Skoro podrośnie rozczyna, wybić mocno, wlać żółtka rozbite z cukrem do białości, wsypać utłuczone migdały, piankę ubitą z białków, mieszając za włożeniem każdej ingredyencyi; potém miesić mocno dosypując tyle mąki, aby ciasto dało się krajać nożem niezostawując na nim śladów po sobie, a nakoniec wlać masło, wymiesić z niém jeszcze dobrze i zostawić aby podeszło. Potém robić bułki, kłaść na blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką, skoro podrosną, posmarować jajem i wsadzić na godzinę do pieca.

15. Bułki codzienne bez jajek.

Garniec mąki pszennej, kwarta letniego mléka. Naprzód wlać do mléka kwaterkę przecedzonych drożdży, posolić, wsypać pół garnca mąki i mieszać ręką aby gruzołków nie było; włożyć pół funta roztopionego masła, wymieszać dobrze, wsypać cukru tłuczonego kubek i drugie pół garnca mąki i wybijać aż od rąk odstawać zacznie. Natenczas postawić koło pieca, aby ciasto podrosło, wybić drugi raz dobrze i znowu dać podrość, potém robić bułki, a skoro się na blasie podejmą, posmarować rozbitém jajem i wstawić do pieca.

16. Bułki na śmietance.

Mąki garniec jeden, jaj sześć, kubek topionego masła, kwaterka dobrych drożdży, śmietanki niezbyt gęstej jedną kwartę, wybić mocno i robić bułki jak się ciasto podniesie. Z tejże massy dobre sucharki.

17. Bułki wyborne.

Zagrzać mleka świeżego 2 kwarty, ostudzić, wlać 20 jaj wybitych, wsypać garniec suchej, dobrej mąki, wlać drożdży świeżych półtora kubka, rozmieszać wszystko razem i postawić aby ciasto podchodziło. Gdy dobrze podejdzie, wybijać mocno, wsypać drugi garniec mąki, jeżeli nie sucha wziąć więcej, miesić to ciasto, wlać dwa kubki masła, wybijać jeszcze, wsypać funt cukru miałko stłuczonego i przesianego, trochę soli i wyrabiać aż od rąk i necki odstanie. Postawić aby trochę podeszło, potém robić bułki, kłaść je na blachę ogrzaną i mąką wysypaną, gdy dobrze podejdą na blasie, smarować rozbitém jajkiem i wstawić do gorącego pieca.

18. Plecionki i strucle z makiem, ciastka z kminem czyli Kimmel-kuchen, papatacze czyli brjosze esy i t. p.

Dwie kwarty letniego mleka, trochę soli, półtory kwaterki drożdży rozbić mocno z mąką na rzadkawą massę, tak aby gruzołków nie było i zostawić tę rozczynę, aby się podniosła. Skoro ciasto z wierzchu popęka, wlać 20 żółtków mocno rozbitych do białości z pół kwartą miałkiego cukru, wyrobić dobrze, wlać pianę ubitą z pozostałych białków, wyrabiając ciągle i dosypywać po trochu tyle mąki, żeby ciasto dało się krajać nożem niezostawując na nim śladów po sobie. Wlać trzy kwaterki topionego masła, trochę cytrynowéj skórki i wyrabiać ciasto dopóty, aż łuskać pod rękami zacznie i zupełnie od rąk i necki odstawać będzie. Tak wyrobione ciasto zostawić aby podeszło, a skoro się necka wypełni, wałkować na stolnicy wałeczki grubsze po środku niż na końcach i splatać we trzy jak kosy; ułożyć na blachy wysmarowane masłem i osypane mąką, a skoro podejdą, smarować rozbitemi jajami, osypać cukrem i cynamonem

zmieszanym z drobnemi rodzenkami i podłużnie krojonemi migdałami i wstawić na 3 kwadranse do pieca.

Strucle z makiem robią się z tego samego ciasta, trzeba je tylko rozwałkować na stolnicy na wielki płaski okrągły placek, nałożyć makiem oparzonym, wyciśniętym z wody, utartym w makotrze i zasłodzonym miodem po połowie z cukrem, oraz zaprawionym dla odoru gorzkiemi utłuczonemi migdałami, zwinąć szczelnie w trąbkę, położyć na blachę, a skoro się podejmie, posmarować jajem i wstawić do pieca na 3 kwadranse.

Ciastka kminowe czyli Kimmel-kuchen robią się także z tegoż ciasta; skoro już się podniesie w necce, trzeba robić małe bułeczki, układać na blachę, zrobić dołek na środku, wsypać szczyptę kminu, położyć nań pół łyżeczki świeżego masła, posmarować jajem i wstawić na pół godziny do pieca.

Papatacze czyli brjosze, które też z tego ciasta się robią, tak się urządzają: — Rozwałkować płaski krążek na stolnicy, posmarować go sklarowanem letniem zupełnie masłem i suto osypać drobnemi rodzenkami zmieszanemi z cukrem i cynamonem. Zwinąć to szczelnie w trąbkę i kroić na kawałki wysokie na 2 lub 3 palce. Ustawić je na blasie krojoną stroną na dno, drugą krojoną (która będzie u góry), oraz boki posmarować jajem i osypać cukrem z cynamonem i wstawić na pół godziny do pieca.

Essy, sucharki i małe *krengielki* osypane siekanemi migdałami i cukrem, też są wyborne z tego ciasta, które bez wielkiego zachodu, na kilka rodzajów do herbaty przerobić można.

19. Strucle zaparzane postne.

Z funta migdałów słodkich i $\frac{1}{8}$ funta gorzkich, zrobić migdałowego mléka $2\frac{1}{2}$ kwarty. Mąki suchej dwie

dobre kwarty, zaparzyć kwartą wrzącej wody, wymieszać aby gruzołków nie było i nakryć na kwadrans aby słodniało. Rozprowadzić wystudzone ciasto, orszadą letnią, wlać filiżankę gęstych drożdży, wyrobić dobrze, posypać z wierzchu mąką i postawić aby podeszło. Skoro mąka się popęka, wsypać łyżeczkę soli i tyleż mąki, aby ciasto było gęste jak na bułki, miesić pół godziny, wsypać miałkiego cukru 2 szklanki, pół funta rodzenek, wyrobić ciasto tak, aby od rąk odstawało, i postawić w cieple aby podeszło. Robić bułki wązkie a długie na trzy ćwierci łokcia lub dłuższe, położyć na wysmarowane oliwą i posypane mąką blachy, skoro podejdą, naciąć wzdłuż nożem przez środek, posmarować wodą z miodem, osypać czarnuszką, porozrzynać końce, aby było po dwie nóżki i wsadzić do pieca niezbyt gorącego na godzinę.

20. Strucle postne zawijane z makiem.

Wlać do necki pół garnca ciepłej (ugotowanej wprzód) wody, wsypać szczyptę soli, wlać półtory kwaterki przecedzonych gęstych i białych drożdży, wsypać 3 kwarty lub trochę więcej mąki, rozbić aby grudek nie było, posypać mąką, przykryć i zostawić aby podeszło. Skoro się mąka popęka, wybijać mocno, wlać kwaterkę oliwy ubitej z półtory kwaterką cukru do białości, włożyć łyżkę dobrego miodu (co wiele kruchości nadaje ciastu), trochę utłuczonych gorzkich migdałów i wyrabiać mocno, podsypując tyle przesianej mąki, aby wymieszane należycie ciasto i podjęte z necki, dało się kroić nożem, nie zostawując nic śladów na nim po sobie. Miesić to ciasto dopóty, aż łuskać pod rękami zacznie, poczem nakryć i zostawić aby podeszło. Parą godzinami przed zrobieniem ciasta, należy oparzyć wrzątkiem pół garnca szarego maku i przykryć aby nabrzękł. Skoro nabrzęknie, wodę odcedzić, wycisnąć z niej mak do suchości i wycierać

wałkiem w makotrze. Skoro się utrze do połowy, wsypać parę łyżek stołowych miałkiego cukru, włożyć sporą łyżkę miodu, trochę utłuczonych gorzkich migdałów i roztarć to z makiem, aby się cały słodyczą przejął. Gdy ciasto w necce dobrze podejdzie, wziąć go kawałek, położyć na stolnicy wysypanej mąką i rozwałkować na duży krąg grubości palca, naprowadzić go dość suto makową massą i zwinąć szczelnie w trąbę, podkładając koniec pod spód, aby strucel był gładki i pozorny. Jak się wszystkie strucle porobią, włożyć na wysmarowaną oliwą i osypaną mąką blachę, posmarować sytą miodową z wodą, osypać makiem lub krajanemi migdałami i wstawić do pieca na 3 kwadranse.

Z tego ciasta można robić małe nadziewane makiem postne bułeczki.

21. Plecionki postne makowe.

Zrobić pół garnca gęstego makowego mleka, zagrzać, wlać do necki, wsypać szczyptę soli, wlać półtory kwaterki przecedzonych białych gęstych drożdży, wsypać 3 kwarty mąki, rozbić mocno aby gruzołków nie było, posypać mąką, nakryć i zostawić aby podeszło. Skoro ciasto z wierzchu popęka, rozbić je, wsypać kwaterkę cukru, włożyć łyżkę miodu i dosypywać wyrabiając ciągle tyle mąki, aby wymieszone do pęcherzów ciasto dało się nożem kroić nie zostawując śladów na nim. Wsypać kwaterkę lub więcej dobrego szarego maku, wymieszać dobrze i dać podejść. Skoro ciasto wypełni neckę, wziąć go kawał, rozdzielić na trzy części na stolnicy, zrobić z każdej wałeczek, spleść we trzy jak kosę strucel, uważając aby końce były węższe niż środek, układać na blachę, a skoro podejdą, posmarować wodą, osypać makiem i cukrem i wstawić na pół godziny do pieca.

22. Plecionki lub bułeczki szafranowe postne z rodzénkami.

Kwartę letniej wody, trochę soli, kwaterkę drożdży i półtory kwarty mąki, zarozczynić i wybijać dobrze aby podeszło. Skoro się podniesie, włożyć kwaterkę cukru mocno utartego z trzema łyżkami oliwy, wsypać trochę wysuszonego i miałko utłuczonego szafranu; wymieszać, dosypując tyle mąki, aby się dały z tego ciasta wyrabiać bułeczki. Miesić długo aż od rąk odstawać zacznie, wsypać funt wymytych i osuszonych rodzének, wymieszać, dać podejść, potém robić bułeczki czy plecionki, układać na blachę, osypać cukrem i wstawić do niezbyt gorącego pieca.

23. Bułeczki postne z powidłami lub cebulą.

Wyżej wskazanym sposobem zrobione ciasto, tylko bez szafranu, rozwałkować na stolnicy, wycisnąć okrągłą foremką małe placuszki, nałożyć je powidłami, brzegi ciasta posmarować oliwą, zlepić aby się w pieczeniu nie otworzyły, ułożyć na blachę, a skoro się podniosą, posmarować wodą lub oliwą, osypać cukrem i wstawić do pieca.

Można to samo ciasto robić z cebulowym farszem, trzeba je tylko więcej posolić i nie kłaść do środka cukru, a po rozwałkowaniu i wyciśnięciu małych placuszków, nałożyć cienko uszatkowaną (jak makaron) cebulą upieczoną, podtuszoną w oliwie do miękkości z solą i pieprzem. Zwinąć potém ciasto jak kołdunki, a skoro się podniosą, posmarować oliwą i upiec.

24. Kołacz migdałowy.

Na funt i ćwierć migdałów słodkich, wziąć 8 łótów gorzkich, jaj sztuk 70, z których 10 tylko z białkami,

resztę same żółtka, śmietanki słodkiéj dobrej kwaterkę, masła sklarowanego tyleż. Bić jaja w garnku polewanym razem z masłem i śmietanką aż massa białą będzie; migdały zaś obrane z łuski tłuc, i z mąką pszenną (której wziąć 5 kwaterek lekko nasypanych), przecierać i przez półsitek wysiewać póty aż nic krupek migdałowych nie pozostanie, (migdały tłuc z kilku kroplami wody, aby olejku nie wypuściły), wsypać do massy, wlać drożdży dobrych kwaterkę i w necce mocno wybijać; potém postawić w cieple by ciasto podeszło, a jak podejdzie, wsypać szczyptę soli, cukru tłuczonego szklanki 3, i postawić wybić znowu żeby podeszło. Później zlać do rądla lub formy kołaczowej niech się ciasto ruszy; nakoniec sadzić do pieca gorącego jak na babki.

25. Pierog Turecki.

Trzy szklanki żółtków, szklankę śmietanki, pół szklanki gęstych dobrych drożdży, sześć szklanek suchej dobrej mąki wymieszać i wybijać w ciepłem miejscu półtory godziny. Postawić w cieple, a skoro podejdzie wsypać szklankę miałkiego cukru, łyżeczkę sproszkowanego szafranu, jakich chcąc zapachów. jakoto: muszkatowego kwiatu, lub goździków, wlać spory kieliszek dobrego araku, 2 szklanki sklarowanego masła, zmieszać i znowu wybijać półtory godziny.

Wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, a skoro podejdzie 2 razy tyle ile było ciasta wstawić ostróżnie (aby nie strącić), do wypalonego jak na babki pieca na godzinę.

Forma powinna być miedzianna lub z grubego papieru w kształcie pół księżyca, długa na arkusz papieru, szeroka na ćwiartkę i również wysoka.

Po ostudzeniu pieroga wyjąć z formy, przekroić go na kilka części i przekładać następną massą:

Pokroić drobno figi, daktyle, skórki pomarańczowe smażone, konfitury bez soku, czarne rodzenki, zmieszać— zalać w mosiężnym rądelku, szklanką dobrego wina, wcisnąć sok jednej cytryny, wsypać trochę szafranu i usmażyć.

Skoro pierog się przełoży tą massą, ubrać lukrem z różaną wodą i ozdobić suchemi konfiturami.

d) MAZURKI, PLACKI.

1. Mazurki drożdżowe.

Dwie szklanki mléka, tyleż żółtków, tyleż białków na pianę zbitych rozmieszać razem, wsypać trochę mąki, pół kwaterki drożdży, trochę soli i szklankę cukru, wymieszać to mocno i dosypywać tyle mąki, aby ciasto nie było gęściejsze jak na bułki, wlać dwie szklanki sklarowanego masła i wybijać aż od rąk odstanie. Skoro podejdą rozwałkować cieńko na papier masłem wysmarowany, posmarować rozbitém jajkiem, posypać cukrem z rodzénkami i cynamonem i w piec wstawić.

2. Mazurki kruche drożdżowe.

Garniec mąki, kwartę letniego mléka, kwaterkę gęstych drożdży, żółtków ubitych do białości z funtem cukru 30; zmieszać to wszystko razem, dokładając po trochu kwaterkę świeżego masła. Wyrabiać to ciasto przez półtory godziny, potém rozciągać cieńko na blachy lub formy z papieru i pokłóć aby zbytecznie nie wyrastały. Poszatkować wzdłuż migdały, zmieszać je z rodzénkami bez pestek, cukrem i kilku białkami, wyłożyć tém środki mazurków, brzegi posmarować żółtkami i wstawić do umiarkowanego pieca na godzinę, aby się upiekły i uschły razem.

3. *Mazurki Ukraińskie.*

Kwartę żółtków, kwartę śmietanki, kwaterkę drożdży dobrych, cukru miałko utłuczonego ¾ funta, migdałów gorzkich miałko utłuczonych dla zapachu kilkanaście, mąki w proporcya, zmieszać do gęstości jak na sucharki; wyrobiwszy dobrze ciasto, wlać masła sklarowanego kwaterkę, znowu wybijać ciasto i postawić niech podejdzie. Ułożyć na blachę mazurki, później smarować jajkiem i ubierać migdałami krajanemi i drobnemi rodzénkami; sadząc do pieca pokłóć słomką.

4. *Mazurek bakaljowy.*

Kawał ciasta drożdżowego jak na zwyczajne mazurki (najlepiej tego, które podchodzi w zimnej wodzie pod N. 6.) lub kruchego, rozciągnąć jak najcieniej na blasie i upiec. Nałożyć podtuszonemi z cukrem w winie rodzénkami, śliwkami i figami krajanemi, i wstawić do lekkiego pieca.

5. *Mazurki na białkach do herbaty.*

Ciasto rozczynić dość gęsto na pianie z 60 białków, wlać drożdży białych gęstych kwaterkę, gdy podejdzie ciasto, wyłożyć na stolnicę i na zimnie mocno miesić dosypując mąki: włożyć masła dobrze przemytego funtów 2 nie przestając miesić, wsypać ćwierć funta gorzkich migdałów drobno usiekanych i cukru ile się podoba. Skoro się ciasto dobrze wyrobi, rozciągnąć na blachę na palec grubości a jak podejdzie posypać cynamonem, cukrem, drobnemi rodzénkami i krajanemi migdałami, przeprowadzić wałkiem po wierzchu aby rodzénki mocno przytwierdziły się do ciasta, posmarować jajkiem, pokłóć aby zbytecznie nie wyrastały i wstawić do niegorącego pieca.

Te mazurki najkorzystniej robić na Wielkanoc, wtenczas gdy tyle białków od żółtkowych ciast zostaje.

6. Mazurek w wodzie zimnéj podchodzący.

Mléka ciepłego i żółtków po pół kwarty, drożdży dwie łyżki zamiesić z półtrzecia funtem mąki suchéj, dodać jeszcze pół kwarty masła i wymiesić ciasto jak najlepiej, tak żeby od rąk odstawało; wtenczas włożyć je do serwety masłem wysmarowanej, i lekko w niej zawiązać tak, aby miało gdzie rość i przybywać i wrzucić do cebra zimnej wody na całą noc. Gdy wypłynie na wierzch, nazajutrz raniutko wyjąć ciasto z serwety, od której odstać całkiem powinno, wyrobić je z dodaniem szklanki cukru i zostawić pod nakryciem na stolnicy aż podejdzie znowu cokolwiek, co mniej więcéj w godzinę nastąpi; wtenczas wałkować to ciasto cieniutko i na papierze wysmarowanym masłem położonym na blasie w piec bardzo wolny sadzić. Mazurek ten jak wszystkie może być albo lukrowany po wyjęciu już z pieca, albo też przed wsadzeniem suto migdałami z cukrem i rodzénkami posypany. Jeżeli od razu nie wyschnie, można powtórnie do pieca wsadzić.

7. Placki drożdżowe.

Rozbić mocno jaj całych 20, do tego wlać półtory kwarty letniego mléka i wsypać garniec mąki, poczém wlać przez sito pół kwarty dobrych drożdży, wybić dobrze łopatką i postawić w ciepłém miejscu. Jak się podejmie, wymieszać i wsypać trochę soli, dwa kubki tłuczonego cukru, dwa kubki letniego sklarowanego masła, to wszystko dobrze wymieszać i wsypać drugi garniec mąki, nie razem ale po trochę, i póty dobrze wybijać aż od rąk odstanie. Znowu postawić żeby się podjęło, potém robić bułki lub placki, kłaść na blachę posypaną mąką, jak się podniosą, posmarować żółtkiem, posypać cukrem i szatkowanemi migdałami, i w piec wsadzić.

8. *Placek Poznański.*

Proporcya: drożdży łótów 3, cukru łótów 8, masła łótów 15, mleka półtóry kwaterki, jaj całych 5, mąki tyle ile wejdzie. Z tego zrobić ciasto dosypując tyle mąki jak na zwyczajne placki; po wyrobieniu doskonałem i podejściu ciasta, położyć na blachę, płasko rozwałkować i dać jeszcze raz podejść. Zrobić glazurę z pół funta mąki i 10 łótów cukru, wlewając po trochu tyle masła, aby po roztarciu wałkiem była glazura rzadkawa, wsypać muszkatowego kwiatu lub cytrynowej skórki, wymieszać, posmarować tem placek i wstawić do letniego pieca. Można osypać po wierzchu drobniutko usiekanemi migdałami.

9. *Placki Warszawskie.*

Pół garnca przesianej marymontskiej mąki, pół kwarty mleka, trzy łyżki dobrych drożdży, zmieszać i mocno wybić; wlać potém dobre pół szklanki sklarowanego masła, wsypać szklankę cukru, trochę gorzkich migdałów i cytrynowej skórki, cztéry jaja całe, rozbite w garnuszku, (który powinien być postawiony w ciepłej wodzie). Po dobrém wybiciu, postawić w ciepłém miejscu, a gdy się podniesie ciasto, znowu wybijać, poczém robić placki na papierze masłem wysmarowanym, a gdy podejdą, posmarować żółtkiem rozbitém po połowie z masłem, osypać suto cukrem rozmieszanym z siekanemi migdałami i wstawić do pieca niezbyt gorącego.

10. *Placki powlekane.*

Garniec mąki, kwartę mleka, kwaterkę drożdży, trochę soli, rozmieszać, wybić i niech podrośnie. Skoro podejdzie ciasto, wlać kwartę ubitych do białości z funtem mialkiego cukru żółtków, pół kwarty sklarowanego masła, wybić dobrze i wlać płasko tego ciasta na spód form

papierowych masłem wysmarowanych i naprowadzić je następną massą:

Rozbić kilka żółtków, dodać trochę różanej wody, migdałów gorzkich i słodkich siekanych, skórki pomarańczowej lub cytrynowej drobno pokrajanej i tém nałożyć na ciasto, potém posmarować żółtkami i w piec wsadzić. Po wyjęciu można znowu skropić wodą różaną.

11. Placki Marsylskie.

Garniec mąki przesianej najlepszej, 3 kwaterki sklarowanego masła, pół kwarty mléka, połtory kwaterki drożdży, żółtków 30, całych jaj 10, funt miałkiego cukru, pół funta rodzének, ćwierć funta skórki cytrynowej smażonej i tyleż pomarańczowej, ćwierć funta słodkich usiekanych migdałów, 30 ziarn gorzkich. Rozczynić połowę mąki z mlékiem i drożdżami, niech podejdzie. Drugą połowę mąki wybić z żółtkami, masłem i resztą ingredyencyi, wymieszać to wszystko z podrośniętém ciastem, porobić placki na wysmarowanej blasie, a gdy wyrosną posmarować rozbitém jajem, i posypać krajanemi migdałami, grubo tłuczonym cukrem i mąką.

12. Placek Wojewoda.

Garniec mąki rozczynić kwaterką mleka i kwaterką gęstych drożdży. Jak się ruszy, wlać kwartę żółtków mocno z funtem cukru rozbitych, pół kwarty masła, cynamonu, lub jakich chcąc przypraw aromatycznych, i wybijać aż od rąk odstawać zacznie. Skoro drugi raz podejdzie, wlać płasko do form papierowych, a gdy placki wyrosną, wsadzić ostrożnie do pieca niezbyt gorącego i również ostróżnie gotowe z pieca wyjmować.

13. Placek drożdżowy z jabłkami lub śliwkami.

Rozwałkować na grubość palca jakiekolwiek ciasto drożdżowe (najlepiej te z którego się wyrabiają sucharki),

otoczyć brzegiem z tegoż ciasta, położyć na wysmarowaną masłem blachę i ułożyć na tym placku rozkrojone i wybrane z pestek śliwki, lub jabłka obrane i pokrajane w talerzyki, (jedne i drugie powinny być układane stopniowo, to jest następujące na połowie pierwszych). Wziąć dwa lub trzy żółtka, rozbić w talerzu świéżéj kwaśnej śmietany i zalać tém na jabłka lub śliwki, a nawet i wiśnie i wstawić do pieca na pół godziny.

14. Placuszki drożdżowe ze śliwkami, lub jabłkami, trochę inaczéj.

Ćwierć funta masła, 4 żółtka, 2 całe jaja, 2 łyżki cukru wymieszać do białości. Wlać kwaterkę śmietanki, półtory łyżki drożdży, mąki tyle aby ciasto od rąk odstawało, osolić i wybijać do pulchności, poczém robić bułeczki i położyć na blasie aby podeszły. Rozpłaszczyć każdą, położyć po parze rozpłatanych i osypanych cukrem i cynamonem śliwek węgierek lub krążki jabłka, na nie po kawałeczku masła, i wstawić na kwadrans do gorącego pieca, a wyjąwszy osypać cukrem.

Te placuszki można robić z parzonego ciasta. Zaparzyć kwaterkę mąki pół kwartą wrzącego mléka, wymieszać, ostudzić, włożyć pół kwaterki drożdży, a skoro podejdzie włożyć 6 jaj, 4 żółtka, trochę cukru, 3 łyżki sklarowanego masła, trochę soli i tyle mąki aby można było robić bułeczki, wymieszać najmocniej do pulchności, dać podejść i robić bułeczki, splaszczyć i nakładać śliwkami lub jabłkami.

c) SUCHARKI, OBWARZANKI i t. d.

1. Sucharki dobre.

Pół garnca mléka, kwarta jaj, mąki suchéj 2 garnce, kwarta masła, pół funta cukru, pół łyżki soli, kwa-

terka drożdży białych, gęstych, ustałych. Rozczynić ciasto kwartą parzonego letniego mléka z kwaterką drożdży, gdy podejdzie rozczyna wlać resztę mleka, kwartę jaj, pół funta cukru, soli trochę, wybijać mocno aż ciasto zacznie od rąk odstawać. Później dosypywać mąki mieszając ciągle aż ciasto będzie tak gęste iż się da wałkować w ręku; po wymieszaniu dobrze mąki, wlewać po trochu masła ostudzonego, dobrze sklarowanego, a skoro po wybiciu podejdzie ciasto, robić sucharki i dać podejść na blasie, a potém upiec. Upieczone rozcinać prędko gorące ostrym nożem, maczać w winie lub śmietance, osypać cukrem z cynamonem i suszyć w tymże piecu.

2. Sucharki doskonałe na pianie.

Kwartę śmietanki zagrzać, wsypać mąki i rozbić dobrze dodawszy kwaterkę dobrych drożdży, posolić i postawić w ciepłém miejscu gdyby podeszło. Wlać 30 żółtków dobrze wybitych z pół funtem cukru i bić aż od rąk odstanie, potém wlać pół kwarty masła sklarowanego i znowu dobrze wybijać; dosypać mąki tyle żeby ciasto nie przegęścić i tak miarkować, gdyby dołożywszy pianę z jaj które się uprzednio użyły, nie trzeba było dosypywać później mąki; wymieszać i postawić znowu w ciepłém miejscu, a jak podejdzie, robić małe bułeczki i piec w wolnym piecu. Prawie ciepłe rozrzynać ostremi nożami, moczyć w śmietance, lub zwilżyć spirytusem i posypać cukrem. Jeżeli się te sucharki lukrują, nie trzeba ich moczyć, lecz polukrować na sucho i zasuszyć w letnim piecu.

3. Sucharki na pianie inaczéj.

Ubić pianę z dziesięciu białków, wlać kwaterkę dobrych drożdży, wsypać trochę mąki, wymieszać dobrze, osypać z wierzchu mąką i postawić aby ciasto podeszło. Skoro ciasto się ruszy; wsypać szczyptę soli, wlać 10

żółtków ubitych z kubkiem cukru do białości, pół kwarty letuiego mléka, wymieszać dobrze podsypując tyle mąki, aby się z tego ciasta dały robić bułeczki, miesić póty, aż odstawać będzie od rąk i necki, wlać półtory kwaterki sklarowanego masła, wyrobić dobrze i dać podejść; poczém robić bułeczki, kłaść na blachę, jak się podejmą posmarować jajami i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Upieczone rozrzynać prędko, skropić mlekiem osypać cukrem i podsuszyć.

4. *Sucharki bez jajek.*

Garniec pszennéj mąki, kwarta letniego mléka. Mléko posolić i przecedzić do niego kwaterkę drożdży, wsypać pół garnca mąki i wybijać ręką póki żadnych gruzołków nie będzie. Wlać potém pół funta roztopionego masła, kubek miałkiego cukru i drugie pół garnca mąki, wybijać aż od rąk zacznie odstawać i postawić aby dobrze podeszło. Znowu wybić jeszcze raz, dać podrość, potém robić malutkie bułeczki, układać na wysmarowaną masłem i wysypaną mąką blachę, posmarować jajem i wstawić do niezbyt gorącego pieca na 20 minut. Skoro będą gotowe, rozrzynać prędko ostremi nożami, skropić mlékiem lub winem, osypać cukrem i wstawić do pieca dla podsuszenia.

5. *Sucharki Wiedeńskie.*

Kwarta mąki pszennej, jedno jajko, szklanka śmietanki, łyżka masła, pół kubka cukru i półtory łyżki drożdży. Połowę mąki rozczynić z ciepłą śmietanką, w której masło rozpuścić i zmieszać z drożdżami, skoro podrośnie, dosypać więcej mąki i cukier, wymiesić, a skoro podejdzie rozwałkować ciasto grubo, posmarować roztopioném masłem, złożyć w dubelt, foremką sucharki wykrajać i dać znowu podrość, poczém jajkiem posmarować i upiec. Skoro będą gotowe, rozłamać na połowę (bo się rozdzielają) i ususzyć w piecu.

6. *Sucharki delikatne.*

Proporcja: 4 funty mąki, kwarta mleka, funt masła, pół funta cukru, 6 jaj, kwaterka gęstych drożdży. Zaroszczynić kwartę letniego mleka z drożdżami i dwóma funtami mąki, skoro się podniesie wybijać mocno póki od rąk nieodstanie, wlać jaja wytarte wprzód z cukrem do białości i znowu wybijać mocno. Wlać sklarowane letnie masło, wybić dobrze, nakoniec wsypać resztę mąki i póty wybijać aż zupełnie ręce od ciasta się oczyszczą. Rozwałkować na grubość małego palca i krajać na króciutkie kawałeczki—a skoro podejdą niesmarowane stawić do letniego pieca.

7. *Sucharki nieczerstwiejące.*

Na garniec mąki dobrej miary wziąć jaj 10, oddzielone z nich białka podbić trochę, dołożywszy parę łyżek najlepszych drożdży, przymieszać trochę mąki i postawić aby się podniosło. Potem dosypywać potrochu mąki, wlać pół kwarty wrzącego mleka i ciągle mieszać dosypując mąkę aż się wszystko użyje; dołożyć pozostałe od jaj żółtka rozbite z kubkiem miałkiego cukru, a gdy ciasto od rąk odstawać będzie, wlać wyrabiając ciągle pół kwarty sklarowanego gorącego masła i postawić. Skoro się ciasto dobrze podniesie, zrobić maleńkie suchareczki, strzegąc w piecu aby się nie przepiekły.

8. *Sucharki sposobem francuzkim.*

Do sześciu kubków letniego mléka wsypać mąki suchej kwart dwie, drożdży kubek, rozmieszać to razem, zasypać mąką, postawić niech się ruszy; potem wbić rozbitych jaj 16, masła sklarowanego kubków trzy, wybić, postawić aby podeszło, wyrzucić na stolnicę, wyrabiać tak, żeby od stolnicy i rąk odstawało ciasto, porobić bułeczki,

a skoro podrosną sadzić do pieca. Wyjąwszy porozkrajać, posypać cukrem i podsuszyć.

9. Cwejbaczki niemieckie z anyżem.

Pół funta mąki, kwaterkę letniego mleka i pół kwaterki drożdży zarozczynić rzadko i rozbić dobrze. Jak się podniesie, dodać ¾ funta mąki, pół funta cukru, pół funta masła, jeszcze kwaterkę mleka letniego i szczyptę anyżu. Wyrabiać to ciasto mocno, jeśli za rzadkie, dodać trochę mąki, i robić podługowate wązkie bułeczki, a skoro podrosną, wsadzić do pieca. Potém przecinać je ostrym nożem i wstawić do pieca jak po chlebie, aby dobrze uschły i zarumieniły się.

10. Sucharki wiejskie.

Dwie szklanki letniej śmietanki posolić, wlać trzy łyżki gęstych dobrych drożdży i rozczynić z mąką jak zwyczajnie. Skoro się podniesie, wybijać mocno, wlać szklankę sklarowanego masła, kwaterkę cukru, 10 żółtków ubitych do białości i tyle mąki, aby się dały robić małe lekkie bułeczki, które układać po dwie jedną nadrugą i na blachę wysmarowaną masłem; skoro podejdą, posmarować jajkiem i wstawić do lekkiego pieca na pół godziny. Po upieczeniu oddzielić bułeczki, skropić mlekiem, posypać cukrem z cynamonem i wstawić prędko póki nie ostygną do pieca dla osuszenia.

NB. Chcąc mieć sucharki mniej tłuste zamiast śmietanki użyć mléka i mniej włożyć masła.

11. Sucharki na śmietance.

Mąki ogrzanej szklanek 10, trzy szklanki ciepłej śmietanki i jedną szklankę jaj, drożdży dobrych pół szklanki, cukru tyleż, rozczynić i zamiesić razem, jak się ciasto podejmie, robić sucharki.

12. Obwarzanki.

Rozczynić garniec mąki zasoloną letnią wodą dosyć gęsto, wlać drożdży niepełną kwaterkę niech tak podejdzie. Skoro się cokolwiek podejmie, mocno wyrobić i dać podejść powtórnie, poczém robić obwarzanki, rzucać do gotującej się wody, wyjmować na kijek te, które na wierzch wypłyną kłaść na deskę i do pieca; jak się opieką, wywrócić je drugą stroną na piec.

NB. Piec na obwarzanki powinien być z jednej strony wymieciony, a żar wygarnięty na drugą stronę.

13. Kryngle kruche z czarnuszką.

Sześć szklanek letniego mleka, szklanka masła, trochę soli, szklanka drożdzy, 7 jaj całych, trochę czarnuszki i tyle mąki, aby się z tego ciasta dały wyrobić kryngielki czy obwarzaneczki. Wszystko razem zarozczynić, wymiesić na pulchne ciasto i zostawić aby dobrze podeszło. Potém robić kryngielki, układać na blachę, a skoro dobrze podejdą, posmarować rozbitemi jajami, osypać czarnuszką i wstawić do pieca. Skoro będą gotowe, wyjąć, oczyścić prędko póki nie ostygną i wstawić do pieca dla zupełnego wysuszenia.

14. Kruche paluszki z makiem.

Rozpuścić 3 łóty drożdży w kwaterce letniego mleka wybić z półtory kwartą mąki—i postawić aby podeszło. Potém włożyć pół funta surowego masła, troszkę soli i tyle mlćka aby ciasto było gęste jak na bułki.— Wyrobić dobrze na stolnicy, brać po kawałku ciasta, wałkować cienkie długie pałeczki, kłaść na blachę a skoro podejdą, posmarować piórkiem maczając w mleku posypać suto makiem, pokroić na pałeczki nie długie i wstawić do pieca. Skoro się zarumienią otworzyć drzwi-

czki, niech się dopiekają czyli dosychają w wolnym cieple.

15. Rogale Wiedeńskie.

Ubić do białości ćwierć funta sklarowanego masła, skropić je wodą, wlać 4 ubite jaja, kwaterkę ciepłego mleka, 2 łyżki drożdży trochę soli i funt mąki. Wyrobić to na pulchne ciasto, postawić aby rosło potem rozwałkować na grubość małego palca, pokroić na trójkąty, włożyć jakich konfitur lub makowej czy migdałowej massy, pozawijać, wygiąć w podkowę, ułożyć na wysmarowaną masłem blachę, posmarować jajem lub masłem i wstawić do wolnego pieca.

16. Kartuzy.

Pół funta masła wymyć z soli, wsypać na stolicę trochę mąki, wbić 2 jaja, 5 łyżek śmietany gęstej, 2 łyżki dobrych drożdży, i wyrobić dobrze łyżką, aby się zupełnie masło rozmieszało; później wałkować, jak się francuzkie ciasto wałkuje, smarując cienko masłem topionem, i to powtórzyć dwa razy. Pokroić zwijać w kształcie naleśników, a jak się na blasie trochę podejmować zaczną, natenczas piec palić. Wsadzając do pieca jajem posmarować.

17. Ciasteczka drozdżowe bardzo smaczne, lukrowane.

Kubek jaj rozbić i wlać do tego tyleż śmietanki ciepłej, sypać mąki po trochę, rozbijać mocno dodać półkubka drożdży, znowu wybić i postawić w ciepłem miejscu, aby się ciasto podniosło. Potem dobrze wybić, włożyć masła wymytego nietopionego dwa kubki, kładąc po trochę i dosypując tyle mąki, aby się ciasto dało uwałkować, cukru wsypać do upodobania, dobrze na stolnicy zagnieść, nakoniec wywałkować, kroić w kształty jakie

się podoba, i upiec w miernie ciepłym piecu, a potém polukrować.

18. Ciasto półfrancuzkie.

Wziąć dwie kwarty mąki, trochę soli, wsypać do misy, a w garnuszku ubić mocno sześć żółtków i dwa całe jaja, pół filiżanki cukru i skórkę z jednej cytryny; wlać to do mąki, dołożyć dwie łyżki drożdży i mleka zimnego, tyle, aby ciasto było jak na bułeczki, miesić dobrze aż do pęcherzyków i postawić żeby się ruszyło, ale nie w ciepłem miejscu. Nim ciasto podejdzie, trzeba przygotować funt masła niesolonego, albo mocno wymytego, wygnieść ręką, żeby nie było wody, rozpłaszczyć na talerzu i postawić w chłodzie, aby stężało. Gdy ciasto podejdzie, wyłożyć na stolnicę i trochę rozwałkować w kwadrat, aby można były zawinąć masło i ostróżnie wałkować, żeby się nie wyciskało. (Trzy razy wałkować trzeba to znaczy, po każdém rozwałkowaniu znowu składać w książkę). Po trzeciém rozwałkowaniu wykrajać formą czy szklanką ciastka, dać podrość na blasie, posmarować jajkiem, posypać migdałami, albo zawinąć we środek konfitury. Należy to ciasto robić w chłodnem miejscu, a piec w gorącym piecu.

Można z tego ciasta wykrajać długie pasy, zwinąć lekko jak sznur i robić osémki i kółka jak niemieckie kryngle.

19. Flader.

Półgarnca mąki razowej, kwaterka drożdży, siedm jaj rozbitych z kwaterką cukru, półfunta świeżego masła, półfunta dużych rodzének, trochę cynamonu, skórki cytrynowej lub pomarańczowej. Wyrobić to wszystko jak najmocniej, tak gęsto jak na pierogi, dać podrość i robić placuszki maleńkie jak na dłoń i płaskie. Kłaść na blachę osypaną cukrem. Po wyjęciu z pieca można też cukrem z wierzchu osypać.

ROZDZIAŁ SZESNASTY.

LODY, GRANITO, KREMY, ZEFIRY, GALARETY, BLANC-MANGER, MOSKOWITA, KOMPUTY, KISIELKI, MLECZKA I INNE POTRAWY DESSEROWE Z MLEKA.

a) LODY.

Ogólna informacya o lodach.

Miejsce gdzie się mają robic lody, powinno być zimne i suche, lecz bez ciągu; wilgoć i wielki przeciąg powietrza topią lód otaczający puszkę lodową.

W porze wilgotnej, dżdżystej, lody trudniej się ścinają, trzeba więc obłożyć wtenczas puszkę grubszym lodem, rzadziej wybijać massę łopatką i nie przestawać kręcić puszki ani na chwilę.

W czas pogodny zimny, choćby i ciepły ale suchy lod mniej topnieje, trzeba go więc drobniej potłuc i prędzej kręcić ubijając lód na około.

Do robienia lodów trzeba mieć kilka fasek opatrzonych szpuntem u dołu, do wypuszczania wody zbierającej się przy topnieniu lodu. Puszki powinny być cynowe lub miedziane pobielane, a łopatki do rozbijania massy z twardego drzewa. Lod należy utłuc na drobne kawałki, wsypać część jego do faski, posypać saletrą nieoczyszczoną lub solą kuchenną szarą, wstawić puszkę, osypać ją lodem i solą i ubić go, aby puszka mocno stała. Skoro massa lodowa gotowa, wytarć puszkę we środku, nalać w nią ostudzoną massę, nakryć papierem i pokrywką i kręcić. Po kwadransie otarć pokrywkę z soli i lodu, otworzyć ostróżnie puszkę, aby nic w nią nie wpa-

dło, zeskrobać łopatką massę zastygającą z boków i dna, wymieszać dobrze z resztą massy, znowu nakryć, w kwadrans otworzyć, wybić mocno łopatką na jedną massę i tak powtarzać razy kilka, podsypując naokoło puszki solą, póki massa zsiadać się nie zacznie. Skoro żadnych grudek nie będzie i massa stanie się jak masło, natenczas pokręcić jeszcze puszkę, osypać saletrą lub solą i lodem, przykryć umoczoną w wodzie i wyciśniętą ścierką i tak zostawić na parę godzin do czasu wydania. Czem mocniej massa lodowa wybije się łopatką, tem doskonalsze będą lody. Saletra nieoczyszczona pierwszego wywaru lepiej wstrzymuje lód od topnienia niż sól.

Jeżeli lód taje w czasie roboty, wypuścić wodę przez otwór, dodać świeżego lodu, a nadewszystko nie żałować saletry lub soli, gdyż ona tęgość lodów utrzymuje, sam zaś lód ściąłby je tylko na chwilę na śnieżną massę, a po wniesieniu do pokoju, prędkoby się rozpuściły.

Na wszystkie lody, do których wchodzi śmietanka, używa się świeża i nie tłusta, jakiej zwykle używamy do herbaty. Na kwartę jej bierze się trzy ćwierci funta dobrego gatunku cukru, czyli na 2 kwarty półtora funta cukru i po 5 jaj na kwartę śmietanki.

Lody ze wszystkich soków lub jagód robią się jednostajnie, cukru wymagają więcej niż śmietankowe, ulep gotuje się z wodą, a sok wlewa się potem miesza się z ulepem, lecz z nim nie gotuje.

Skoro płyn sokowy już jest przygotowany, trzeba sprobować nalewając go trochę do wkopanej już naprzód puszki i pokręcić aby zastygł. Jeżeli zamarzła massa wzięta w palce będzie rozcierać się jak masło, natenczas zlać cały płyn do puszki i postępować wyżej wskazanym sposobem; jeżeli przeciwnie massa wzięta w palce pokaże się śnieżkowatą, to znaczy że zamało cukru, dołożyć go wtenczas do ulepu, rozegrzać aby się rozpuścił, ostudzić i wlać do puszki.

Chcąc dać lody w słupach, trzeba wyjąwszy puszkę z lodu otarć serwetą, otworzyć, postawić dnem do góry na półmisku przykrytym złożoną serwetą (aby się lody po nim nie ślizgały), obłożyć naokoło zmoczoną we wrzątku i wyciśniętą chustą, aby massa łatwiej na półmisek usunąć się mogła i gładko wypadła.

---

1. Lody śmietankowe.

Na dwie kwarty śmietanki wziąć półtora funta cukru dobrej wagi, utłuc i zmieszać z 10-ciu jajami, zalać śmietanką, postawić na ogień i ogrzewać mieszając póki nie zgęstnieje. Włożyć pod koniec ogrzewania kawałek wysuszonej i miałko utłuczonej wanilii, a skoro się razem ze śmietanką ogrzeje, przecedzić przez sito i studzić mieszając ciągle. Skoro massa ostygnie, przelać ją do puszki i kręcić na lodzie, poprawiając łopatką i wybijając mocno zamarzłą u brzegów i na spodzie śmietankę, aby jednostajnie cała stężała massa.

2. Lody kawiane białe.

Zagrzać mocno kwartę słodkiej śmietanki i wsypać w nią pół ćwierci funta świeżo upalonej i gorącej wprost z piecyka kawy; przykryć to, aby śmietanka nabrała odoru. Skoro nieco przestygnie, przecedzić przez sitko, wsypać trzy ćwierci funta cukru rozbitego mocno z 5-ciu jajami, postawić na ogień mieszając, a skoro zgęstnieje, przecedzić, ostudzić i postąpić jak ze śmietankowemi lodami.

3. Lody kawiane innym sposobem.

Ugotować mocnej kawy, nalać jéj do kwarty śmietanki tyle, aby była koloru zwykłéj kawy ze śmietanką, wsypać trzy ćwierci funta cukru rozbitego z 5-ciu ja-

jami, ogrzać mieszając na ogniu aż zgęstnieją, przecedzić przez sitko, ostudzić i postąpić dalej wyżej wskazanym w ogólnej informacyi sposobem.

4. Lody z orzechów włoskich.

Na kwartę śmietanki funt orzechów (jeżeli bardzo dobre, dosyć trzy funty na garniec śmietanki), potłuc, zalać je gorącą śmietanką i wycisnąć orszadę. Rozbić potém trzy ćwierci funta cukru z 5-ciu całemi jajami i dalej postąpić jak wyżej.

5. Lody czekoladowe.

Trzy tabliczki ćwierć funtowe czekolady pokruszyć, roztopić dwiema kwartami gorącej śmietanki, wymieszać, ostudzić, rozbić 10-cią jajami i półtora funtem cukru, postawić na ogniu i mieszać ciągle póki nie zgęstnieje. Potém przecedzić, wystudzić, wlać do puszki i dalej postąpić wyżej wskazanym sposobem.

6. Lody Crème brulée.

Włożyć do rądelka ćwierć funta porąbanego na kawałki jak do herbaty cukru, zalać czy zmoczyć wodą i gotować mieszając, póki cukier się nie podpali na ciemnobrunatny kolor. Rozbić 10 jaj całych z funtem i ¼ cukru, rozprowadzić dwiema kwartami śmietanki, ogrzać to na ogniu mieszając póki nie zgęstnieje; natenczas wlać podpalony cukier, zmieszać, przecedzić przez sito, ostudzić, wlać do puszki i dalej postąpić według ogólnej informacyi.

7. Lody śmietankowe z jaźminowym, rezedowym lub pomarańczowym kwiatem.

Zagrzać mocno półgarnca śmietanki, wrzucić garść pomarańczowego lub rezedowego kwiatu, skoro naciągnie odoru przecedzić, rozbić z półtora funtem cukru i 10-ciu

jajami, i zaciągnąć na ogniu. Skoro zgęstnieje odstawić, przecedzić przez sito, ostudzić, wlać do puszki i zamrozić.

8. Lody z pistacyi.

Obrać z łupiny pół funta pistacyi, zostawując na nich zieloną skórkę, utłuc w moździerzu skrapiając wodą z 30-tu oparzonemi migdałami gorzkiemi, zalać je półgarncem wrzącej śmietanki i wycisnąć orszadę, która powinna być koloru zielonego. Utarć dziesięć jaj całych z półtora funtem cukru do białości, rozprowadzić zielonym płynem i ogrzewać na ogniu do zgęstnienia, przecedzić przez sito i postąpić dalej wskazanym sposobem.

9. Lody cytrynowe.

Na pół garnca wody, dwa funty cukru zagotować mocno na ulep i odstawić do ostudzenia włożywszy dla zapachu otartą skórkę z 4-rech cytryn. Wycisnąć sok z sześciu cytryn do osłodzonego ulepu, zmieszać, przecedzić przez serwetę, wlać do puszki i zamrażać probując według wskazanego w ogólnej informacyi sposobu.

10. Lody pomarańczowe.

Tak samo się robią jak poprzedzające, z tą różnicą, że soku od pomarańcz powinno być więcej, przez co lody essencyonalne będą. Wyciskając sok, ziarnka tak w cytrynach jak pomarańczach wyrzucać trzeba.

Do tych lodów gotując ulep, trzeba wpuścić pół łyżeczki cytrynowej soli lub wcisnąć soku z trzech cytryn.

11. Lody malinowe.

Z dwóch kwart świeżych malin sok wycisnąć. Zrobić ulep z 5 kwaterek wody z funtem i ćwierć cukru, a skoro przestygnie, zmieszać z sokiem i zamrozić jak wyżej.

Do tego ulepu też należy włożyć w czasie gotowania pół łyżeczki cytrynowej soli.

Tym sposobem robią się lody z poziomek, porzeczek i wisień. W niedostatku świeżych jagod, można użyć konserw (ob. roz. 18).

12. Lody ananasowe.

Zagotować pół garnca wody z półtora funtem cukru na ulep, odstawić, wcisnąć sok z trzech cytryn i włożyć utłuczony na miazgę z cukrem średniej wielkości ananas w kamiennym moździerzu, lub w niedostatku onego starty na tarce i przykryć. Skoro płyn naciągnie odoru, przecedzić przez płótno, wycisnąć, wlać do puszki i kręcić lody wiadomym sposobem.

13. Lody ze śliwek węgierek lub damascenów.

Czterdzieście śliwek obrać ze skórki, odrzucić pestki, utłuc na miazgę i wycisnąć przez sito. Zagotować dwie kwarty wody z półtora funtem cukru na ulep, wcisnąć parę cytryn i kilkanaście utłuczonych ziarn pestek śliwkowych dla zapachu, zmieszać to z płynem śliwkowym; skoro przestygnie przecedzić, wlać do puszki i zamrozić jak wszystkie lody.

14. Lody z jabłek lub gruszek.

Najlepsze na te lody jabłka renety, lub ananasowe, gruszki bery, lub bergamoty, lecz w ich niedostatku można użyć zwyczajnych jabłek pospolitych, a gruszek sapieżanek lub cukruwek.

Zagotować półtory kwarty wody z półtora funtem cukru jeżeli na lody z jabłek, z funtem i ćwierć jeżeli z gruszek. Utarć na tarce 10 jabłek lub 15 gruszek, roztarć to wałkiem na massę, włożyć do ulepu, wymie-

szać, przecisnąć przez serwetę, wlać soku od trzech cytryn i zamrozić w puszce.

Do tych lodów równie jak do melonowych, które się robią tym samym sposobem, trzeba dodać czy cedru cytrynowego, czy jakiegoś olejku dla zapachu, jeżeli melon, gruszki lub jabłka nie dosyć są aromatyczne.

15. Lody z żurowin.

Zagotować półtory kwarty wody z półtora funtem cukru, wrzucić do gotującego się ulepu garść utłuczonych gorzkich migdałów, odstawić, wlać pół kwarty wyciśniętego z żurowin soku, przecedzić przez serwetę, przelać do puszki i kręcić na lodzie.

Zamiast migdałów można tu użyć cytrynowego żółtego cedru dla zapachu.

Zamiast soku można razem z cukrem, wodą i cytrynową skórką zagotować żórowiny, a jak popękają przecedzić i płyn będzie gotowy.

16. Lody z brzoskwiń lub morelów.

Obrać ze skórki i pestek dojrzałe brzoskwinie, i przetarć przez sito. Na funt tej massy zrobić ulep z funta cukru, kwarty wody i dwóch cytryn, zmieszać z massą brzoskwiniową, przykryć serwetą a skoro naciągnie odoru przefasować przez sito i przełożyć do puszki.

b) GRANITO.

Zamiast lodów, używane są na wieczory; równie ochładzają lecz mniej są szkodliwe, ponieważ łatwiej się rozpuszczają w ustach; używane są bardzo we Włoszech, bo mniej potrzebują lodu, soli i saletry do zamrożenia.

Puszkę lodową tak samo należy ustawić jak na lody i kręcić, co 10 minut odkrywając ją i wybijając łopatką. Skoro płyn będzie jak śnieg topniejący to jest w rodzaju kaszki, nakryć puszkę, wypuścić roztopioną wodę z faski osypać lodem i solą lub saletrą i zostawić do wydania.

Można po zrobieniu granito wlać do puszki kieliszek romu, maraskina, lub madery, wymieszać i jeszcze pokręcić aby razem się ścięło.

Podawać w płaskich kieliszkach.

Granito cytrynowe lub pomarańczowe.

Zgotować ulep z funta cukru i kwarty wody, odstawić, wrzucić doń cedr skrajany z dwóch cytryn, wcisnąć sok z czterech, przykryć płótnem niech naciąga godzinę. Przecedzić przez gęste sito wlać do puszki i zamrozić.

Pomarańczowe tak samo się urządzają, tylko zamiast cedru cytrynowego trzeba wziąć cedr z dwóch pomarańcz, sok z czterech, z dodaniem soku z dwóch cytryn.

Granito porzeczkowe.

Roztarć funt czerwonych porzeczek z pół funtem malin, wlać sok z nich do ulepu zrobionego z kwarty wody z funtem cukru, wcisnąć sok z dwóch cytryn, przecedzić do puszki i zamrozić.

W zimie używa się konserwa porzeczkowa, bierze się jej 3-cią część na 2 części ulepu cukrowego.

Granito poziomkowe.

Funt poziomek, pół funta czerwonych porzeczek roztarć, wlać z nich sok do 3 kwaterek ulepu cukrowego wcisnąć sok dwóch cytryn przecedzić i zamrozić jak poprzedzające.

c) KREMY.

Ogólna uwaga o Kremach.

Do wszystkich kremów używa się karuk rybi, żelatina, albo klej z nóżek cielęcych; ten ostatni jest tańszy i ztąd oszczędniejszy, a w smaku najmniejszej nie robi różnicy. Na formę kremu dostateczne są cztery nóżki jeżeli spore, pięć jeżeli małe. Karuk z nich gotuje się następnie: czysto oprawione nogi wymyć w czystej wodzie, odrzucić kopytka, włożyć do rądla, zalać sześciu kwartami wody i gotować na wolnym ogniu szumując i pilnując aby nie zbiegło. Skoro mięso rozgotuje się na miazgę, wyrzucić kości przecedzić przez durszlak, zlać do misy ostudzić, skroić tłustość z wierzchu a fuz ze spodu, włożyć znowu do rądla, roztopić, a skoro płyn ostygnie wlać parę rozbitych z wodą białków, zmieszać i postawić na wolnym ogniu, aby nie wrzało lecz powoli klarowało się i brud złączył się z białkiem. Skoro karuk będzie przezroczysty, przecedzić przez sito i wygotować go na wolnym ogniu aż do kwaterki, bo tyle tylko płynu na formę kremu potrzeba.

Jeżeli się rybi karuk używa do kremu, trzeba urządzić następnym sposobem: w wigilią użycia podarć parę łótów karuku na najdrobniejsze szmatki, zalać szklanką gorącej wody, mieszając często i zostawić tak na noc; nazajutrz dolać więcej wody i gotować na wolnym ogniu mieszając aby nie przypadł do rądelka. Skoro się rozpuści i zostanie kwaterka płynu, przecedzić przez gęste sitko lub serwetę i brać do użycia.

Żelatiny białej bierze się półtora łóta na kwartę kremowej śmietanki, czerwonej trochę więcej bo jest słabsza.

Biorąc karuk do użycia, wlać kwaterkę ciepłego do salaterki, rozbić z kilku łyżkami ubitej kremowej massy i wlać to do tej, która się ubija, mieszając prędko, aby nie zgęstniał przed połączeniem się z massą; dla tej to przyczyny, karuk powinien być mocno ciepły, inaczej zastygłby w kawałkach i nie dałby się rozbić.

Dwa są rodzaje kremów: kremy z surowej śmietanki i gotowane czyli zaciągane. W tych ostatnich wielką baczność dawać należy w ogrzewaniu śmietanki na ogniu bo jeżeli się zagotuje, zwarzy się i pójdzie w krupki, jeżeli zaś nie dość się ogrzeje, nie będzie rosnąć i przybywać, i massa kremowa mniej pulchną się stanie.

Wyborne są kremy po połowie zaciągane z surową bitą śmietanką, mniej kosztowne i sporniejsze.

1. Krem surowy ze słodkiéj śmietanki.

Kwartę słodkiej gęstej śmietanki postawić na lodzie i ubić miotełką na gęstą pianę. Włożyć kubek miałkiego cukru, wymieszać, wlać trochę tej massy do kwaterki ciepłego karuku z nóżek (obacz w informacyi), rozbić mocno, wlać to do kremu, wymieszać, wpuścić parę kropel olejku cedro, lub wsypać miałko utłuczonej z cukrem wanilii, wymieszać, wlać do formy obmoczonej zimną wodą i miałkim wysypanej cukrem, ogładzić łyżką i wstawić do lodu, śniegu, a w niedostatku obu, do zimnej wody. Postawić w chłodném miejscu.

Wydając do stołu, umoczyć formę w ciepłej wodzie, otarć i wyrzucić na półmisek. Zalać jakimkolwiek sokiem.

Dla odmiany smaku, po włożeniu karuku można wlać kieliszek białego romu.

2. Krem surowy z czekoladą.

Podobnie się robi jak śmietankowy. Ćwierć funta czekolady utarć na tarce, wsypać do rądelka, wlać parę

łyżek śmietanki i ogrzewać mieszając łyżką aż poczernieje. Skoro się to uczyni, zmieszać z ubitą pianą z kwarty śmietanki, wsypać szklankę cukru włożyć do formy wysypanej cukrem i postawić na lodzie.

3. *Krem* brule *zaciągany z surową śmietanką.*

Piętnaście kawałków cukru (jak do herbaty) skropić wodą i podpalić mieszając ciągle na ogniu do rumianości. W osobnym rądelku ogrzewać mieszając ciągle na miernym ogniu, pół kwarty gęstej słodkiej śmietanki, z pięciu żółtkami rozbitemi wprzód do białości z kubkiem miałkiego cukru. Skoro się podniesie i zgęstnieje, zmieszać z podpalonym cukrem, przecedzić przez sito i bić na lodzie miotełką. Półkwarty śmietanki surowej ubić osobno na gęstą pianę, zmieszać z podpaloną massą, mieć przygotowaną kwaterkę ciepłego karuku, rozbić go w osobnem naczyniu z kilku łyżkami ubitej pianki, wlać to do kremu, wymieszać, przełożyć do wypłókanej zimną wodą i wysypanej cukrem formy i na lód postawić.

4. *Krem zaciągany kawiany po połowie z surową bitą śmietanką.*

Pół kwarty tęgiej kawy zasłodzić pół funtem miałkiego cukru, ubitym z ośmiu żółtkami do białości. Postawić to na miernym ogniu, ogrzewać mieszając i uważając aby się nie gotowało. Skoro massa zacznie przybywać, gęstnieć i osiadać na łyżce, odstawić i studzić ciągle mieszając. Zbić trzy kwaterki słodkiej gęstej śmietanki na pianę, zmieszać z ostudzoną i też do gęstości na lodzie ubitą kawianą massą, dodać trochę cukru jeżeli nie słodko, zmieszać z kwaterką karuku, włożyć do formy i postąpić jak wyżej.

5. Krem zaciągany biały z kawy.

Upalić szóstą część funta kawy, wsypać gorącą z piecyka do kwarty gorącej słodkiej gęstej śmietanki i nakryć, aby odor kawy się nie ulotnił. Skoro mocno naciągnie, przecedzić, zmieszać z ośmią żółtkami, rozbitemi do białości z pół funtem miałkiego cukru i ogrzewać mieszając łyżką wiadomym sposobem. Skoro zgęstnieje, ostudzić i ubić miotełką na lodzie na gęstą pianę, dołożyć trochę cukru jeżeli nie słodko, wlać kwaterkę karuku i włożyć do formy, postępując dalej jak wyżej.

6. Krem śmietankowy zaciągany z rezedowym lub pomarańczowym kwiatem.

Kwartę gęstej słodkiej śmietanki ogrzać mocno, skoro zawrze wsypać łyżkę pomarańczowego kwiatu, lub świeżo uzbieranej rezedy, odstawić i przykryć aby naciągnęło odoru. Rozbić 5 żółtków z pół funtem cukru do białości, zmieszać z połową ostudzonej śmietanki i postawić na ogniu do zaciągnienia. Skoro zgęstnieje, odstawić, ostudzić, ubić miotełką na lodzie tak jedną jak drugą śmietankę na gęstą pianę. Zmieszać, wlać karuku i postąpić jak z innemi kremami.

7. Krem zaciągany szodowy.

Trzy ćwierci funta cukru otarć o skórkę dwóch cytryn, utłuc miałko, zmieszać z kwaterką wody i wlać do rądelka. Ubić do białości 10 żółtków, zmieszać z butelką białego lekkiego wina i rozpuszczonym cukrem, postawić na wolny ogień i ubić miotełką aż do zgęstnienia. Zdjąwszy z ognia, jeszcze mocno na lodzie wybijać na pianę, wlać kwaterkę karuku, kieliszek romu białego, wymieszać, wlać do formy i postawić na lodzie.

Ten sam krem można robić i bez romu.

8. Krem czekoladowy zaciągany po połowie z surową śmietanką.

Półtory tabliczki utartej czekolady wsypać do rądelka, wlać dwie łyżki śmietanki i ogrzewać rozcierając łyżką, aż się połączy w jedną ciemną massę. Wziąć 6 żółtków, ubić je do białości z kwaterką miałkiego cukru, zmieszać z 3 kwaterkami słodkiej gęstej śmietanki i czekoladą i ogrzewać mieszając na wolnym ogniu aż do zgęstnienia. Skoro się podniesie, ostudzić, ubić na lodzie na gęstą pianę, zmieszać z pół kwartą śmietanki ubitej na pianę, wlać kwaterkę karuku, wymieszać, wlać do formy i zastudzić na lodzie.

9. Krem zaciągany z rómem z surową śmietanką.

Sześć żółtków utarć do białości z szklanką miałkiego cukru, wlać w to dobre pół kwarty gęstej kremowej śmietanki, postawić na ogień i ogrzewać mieszając póki nie zgęstnieje; skoro się należycie podejmie, wybijać miotełką na lodzie. Pół kwarty dobrej miary gęstej surowej śmietanki wybijać na lodzie na gęstą pianę, zmieszać to z zaciągniętą śmietanką, wlać kwaterkę karuku, kieliszek romu, wymieszać i wlać do formy.

10. Krem zaciągany z winem i surową śmietanką.

Roztarć do białości sześć żółtków z szklanką miałkiego cukru, zmieszać to z szklanką mocnego francuzkiego wina i ogrzewać wybijając na ogniu miotełką, jak na szodo. Skoro się piana podniesie i zgęstnieje, bić na lodzie nim nie ostygnie. Trzy kwaterki gęstej kremowej śmietanki, wybić na lodzie na gęstą pianę, zmieszać z szodem, wlać kwaterkę karuku, wymieszać, wlać do formy i na lód postawić.

11. Krem z morelow.

Dwadzieścia morelów wrzucić do wrzącej wody i prędko wyjąć, rozłożyć na przetak aby woda ściekła, obrać z łuski, rozkroić na pół, wybrać pestki, włożyć do rądla, wsypać trzy ćwierci funta miałkiego cukru i razem utuszyć do miękkości, poczém przefasować przez sito i postawić na lodzie, aby zupełnie ostygła ta marmelada. Ubić kwartę gęstej śmietanki na pianę, rozmieszać dobrze z marmeladą, i kwaterką ciepłego karuku, wlać do formy kremowej i dać zastygnąć na lodzie.

12. Krem jabłeczny.

Piętnaście winnych jabłek upiec, przefasować przez sito, zmieszać z trzema białkami i wybijać z pół funtem miałkiego cukru drewnianą łyżką na zimnie póty, aż pobieleje massa i tak zgęstnieje, żeby w niej postawiona łyżka prosto utrzymać się mogła. Zmieszać tę massę z kwaterką karuku, włożyć do formy i na lód postawić. Można trochę więcej użyć cukru niż pół funta.

13. Krem jabłeczny ze śmietanką.

Upiec jabłka, przefasować przez sito do misy, wziąć tej massy 2 szklanki, wbić dwa białka, wsypać pół funta miałkiego cukru i wybijać drewnianą łyżką na zimnie póty, aż pobieleje massa i tak zacznie gęstnieć, żeby w niej łyżka postawiona prosto utrzymać się mogła. Ubić z pół kwarty gęstej słodkiej śmietanki pianę na lodzie, włożyć ćwierć funta cukru, kwaterkę karuku, wymieszać w jedną stronę dokładając massy jabłecznej, przelać do formy opłókanej zimną wodą i wysypanej cukrem i postawić na lodzie.

14. Krem poziomkowy lub malinowy ze śmietanką.

Przetarć tyle świeżych malin przez sito, aby tej massy było dwie szklanki, zmieszać z trzema białkami, pół fun-

tem miałkiego cukru i wybijać łyżką drewnianą na lodzie aż zgęstnieje. Ubić pół kwarty gęstej śmietanki na pianę, zmieszać z poziemkową massą, kwaterką karuku, włożyć do formy i na lód postawić.

15. Krem śmietankowy z romem z żelatiny.

Półtora łóta białej żelatiny zalać szklanką wrzącej wody i mieszać na płycie póki się nierozpuści, poczem wsypać szklankę miałkiego cukru, wlać kieliszek romu i zagrzać mocno. Ubić na lodzie lub na zimnej wodzie kwartę gęstej słodkiej śmietanki na pianę, przecedzić żelatinę do saleterki, i ostudzić tak aby nie gorąca ale mocno ciepła była, wlewać kilka łyżek piany mieszając ciągle z żelatiną w salaterce, a nakoniec wylać z niej wszystko do piany w rądlu, wymieszać i wylać do formy wypłókanej zimną wodą i osypanej cukrem i postawić na lodzie, w śniegu, lub w zimnej wodzie.

d) ZEFIRY.

1. Krem śmietankowy zamrożony, czyli Zefir.

Kwartę gęstéj śmietanki ubić na lodzie na mocną pianę, włożyć pół funta cukru, parę kropel cedru, lub trochę utłuczonej wanilji, pół kwarty świeżych poziómek, truskawek, lub kwaterkę jakich czerwonych konfitur bez soku, wymieszać, włożyć do puszki, osypać solą, obłożyć lodem i zostawić tak na kilka godzin. Na wydaniu umoczyć puszkę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek oblawszy jakim sokiem lub karmelem.

2. Zefir jabłeczny.

Upiec dziesięć winnych jabłek, przefasować przez durszlak, wziąć tej massy dwie szklanki, włożyć 3 białka,

pół funta lub trochę więcej cukru i wybijać miotełką, lub łyżką na lodzie aż do zgęstnienia massy. Przełożyć to do puszki, osypać solą i lodem na kilka godzin. Dając do stołu namoczyć puszkę w ciepłej wodzie a wyrzuciwszy na półmisek obłożyć biszkokcikami.

3. *Zefir jabłeczny ze śmietanką.*

Upiec dziesięć jabłek, przefasować przez sito, wziąć tej massy dwie szklanki, ubić na lodzie z dwóma białkami na pulchną massę, zmieszać z 3/4 funta cukru z dodaniem kawianej łyżeczki utłuczonego cynamonu, ubić trzy kwaterki gęstej słodkiej śmietanki na piankę, wymieszać z jabłeczną massą, włożyć do puszki, przykryć i zakopać w lodzie osypując solą, na kilka godzin przed wydaniem.

4. *Zefir poziemkowy ze śmietanką.*

Półtory kwarty dojrzałych poziemek przetarć przez sito, wziąć tej massy dwie szklanki, włożyć trzy białka, 3/4 funta cukru i ubić miotełką lub łyżką na lodzie na gęstą massę. Pół kwarty gęstej śmietanki ubić na gęstą pianę, zmieszać ją z poziemkową, włożyć do puszki i zamrozić, osypując solą i lodem, na kilka godzin.

5. *Zefir dwu-kolorowy.*

Śmietanki dobrej kremowej pół garnca, cukru trzy ćwierci funta, jaj 10. Ubić śmietankę na lodzie, zmieszać z pół funtem miałkiego cukru i trochę wanilji, i włożyć do puszki zapakowanej w lodzie (jak się zwykle urządza na lody) i osypanej solą. Trzeba uważać aby śmietankowa massa zamarzała z brzegu puszki na 2 cale. Utarć tabliczkę czekolady, zmieszać z ćwiercią funta miałkiego cukru i podpalić mieszając na ogniu, aby czekolada pociemniała, zalać ją pół kwartą śmietanki, rozbić z 10-ciu żółtkami i zaciągnąć na ogniu do zgęstnienia, potem prze-

cedzić przez sito i zastudzić na lodzie. Tymczasem wybrać ze środka puszki krem który jeszcze nie zamarzł, zmieszać go z ostudzoną czekoladową massą i znowu złożyć do tej samej puszki na miejsce, z którego nie zamarzły krem był wyjęty; zapakować tę puszkę do lodu, osypać solą, zarzucić z wierzchu lodem i zostawić tak na cztery godziny do wydania.

Zamiast czekoladowej massy, można napełnić ten zefir kremem *brule* dla odmiany, lub poziemkowym.

Można do wewnętrznej massy dodać krajanych suchych konfitur, lub innych wyjętych i osiękłych z ulepu.

Soli na osypywanie tego zefiru potrzeba wziąć garniec.

6. Pianka ze słodkiéj śmietanki do andrutów.

Postawić na lodzie kwartę najgęstszej słodkiej śmietanki i ubić miotełką na mocną pianę, włożyć trochę utłuczonej wanilji, lub cedru otartego z cytryny, kubek miałkiego cukru, wymieszać ostróżnie i ułożyć zgrabnie na półmisek. Oblać sokiem, ozdobić konfiturami i okładać andrutami lub biszkokcikami.

7. Pianka ze śmietanki z makaronem włoskim lub ryżem.

Ugotować na sypko ½ funta ryżu, przelać kilka razy zimną wodą, zmieszać z cukrem, ułożyć na półmisku i ubrać śmietankową pianką, konfiturami i sokiem.

Jeżeli się używa makaron włoski do tej pianki, trzeba wziąć najdrobniejszy, ugotować w wodzie, przelać wodą zimną, zmieszać z pianą i postąpić jak wyżej.

8. Sans blanc.

Pół kwarty ryżu ugotować w mleku na gęstą kaszę, ostudzić i przefassować przez sito. Pół kwarty zastudzonej na lodzie śmietanki ubić miotełką na gęstą pianę, a kwartę śmietanki rozbić z 5-ciu żółtkami i zaciągnąć na

ogniu dodając wanilji i pół funta cukru. Skoro ostygnie, zmieszać z połową zaciągniętej śmietanki ryż, pianę śmietankową, garść przemytych i osuszonych drobnych rodzenek, kwaterkę cukru, skórkę pomarańczową, zlać to do lodowej formy, osypać lodem i solą, i zamrozić jak zefir. Do pozostałego śmietankowego sosu wlać spory kieliszek mocnego wina lub romu i oblać zastudzoną massę na wydaniu.

9. Mus jabłeczny.

Upiec 15 winnych jabłek, przefassować przez durszlak, wbić 3 białka, włożyć pół funta lub więcej cukru i wybijać łyżką przez godzinę na lodzie na gęstą i białą massę. Ułożyć zgrabnie na półmisku, ubrać rozmaitemi konfiturami i polać sokiem, oraz obłożyć suchemi biszkokcikami.

Aby mus nie zwodniał, najlepiej go zacząć ubijać godziną przed daniem do stołu tak, aby nie stał długo po zrobieniu.

e) GALARETY.

1. Galareta z wina.

Oczyścić 8 nóżek cielęcych, odrzucić kopytka, zalać 6-ciu kwartami wody i rozgotować dolewając wody na miazgę, mieszając aby nie przypadło do rądla i nie zbiegło. Przecedzić przez gęste sito i zastudzić w misie. Nazajutrz wyrzucić na stół, skroić z wierzchu tłustość, a fuz ze spodu; roztopić oczyszczoną galaretę na ogniu, wlać butelkę stołowego białego wina, włożyć półtora funta cukru otartego o skórkę 2 cytryn, sok z nich, 5 lub 6 białków rozbitych z łyżką zimnej wody, zmieszać to i postawić na wolnym ogniu. Skoro się czysto wyklaruje

i tyle wygotuje, że zostanie płynu 2 kwarty i pół, przecedzić przez gęstą serwetę i wlać do formy z otworem we środku, resztę płynu rozlać do małych foremek, postawić na lód a na wydaniu zamoczyć do ciepłej wody i wyłożyć na półmisek.

Można do galarety włożyć kilka goździków lub cynamonu dla odoru.

Ta galareta będzie koloru złotawego, a dla nadania jej odmiennej barwy, oddzielić część sklarowanego płynu i zafarbować go łyżeczką kokcyoneli.

Najładniejsza galareta cieniowa; na ten cel trzeba ją podzielić na kilka części i stopniami coraz więcej zafarbowaną dolewać, ostudzając po wlaniu każdej części.

Dobrze też dla ozdoby, po nalaniu połowy galarety do formy, ułożyć na każdem miejscu fugowaném, czyli na wklęsłościach formy u brzegu po jagodzie winogronowej, i zalać drugą połową galarety na wierzch.

Mus robi się z każdej galarety. Oddzieliwszy połowę sklarowanej już i gotowej do rądla, ubić ją miotełką na lodzie na pianę, nalać połowę formy klarowną galaretą, zastudzić, na wierzch włożyć mus i postawić na lodzie.

Każdą galaretę można robić z nóżek, żelatiny, której bierze się 4½ łótów na formę z garniturem lub z klejem rybim, tego ostatniego biorąc na cztéry formy z foremkami pół funta, to jest, na każdą formę po cztéry łóty.

Prawie wszystkie galarety (wyjąwszy te, które się robią ze smażonych soków), potrzebują półtora funta cukru na formę z garniturem.

2. *Galareta winna z żelatiny.*

Na formę z garniturem wziąć 4½ łótów białej żelatiny zalać dwóma szklankami (szklanek takich powinno 3 wchodzić do kwarty) wrzącej wody postawić na płycie,

a skoro się rozpuści wlać jeszcze 2 szklanki wrzącej wody, włożyć półtora funta porąbanego na kawałki cukru, wlać 3 szklanki białego wina, wycisnąć przez sitko sok z dwóch lub trzech cytryn pomieszać aby się cukier rozpuścił, i zagotować na płycie z początku na większym ogniu, a skoro szum zacznie się zbierać postawić na mniejszy. Skoro czysty płyn z pod szumu pokazywać się zacznie, przecedzić przez serwetę (na której powinna leżeć skórka z wierzchu cytryny skrojona) do wazy a z niej rozlać do form i na lód postawić. Chcąc mieć czerwoną galaretę trzeba do białej żelatiny dodać łót czerwonej uważając aby było zawsze $4\frac{1}{2}$ łótów a płynu $7\frac{1}{2}$ szklanek.

Do czerwonej galarety zamiast cytrynowej skórki można wlać malinowego lub poziomkowego soku dla zapachu, albo trochę araku.

Najlepiej przelewać galaretę białem blanc-manger, a będzie w paski, ładna i smaczna.

Galareta cytrynowa, pomarańczowa i inne tak samo się robią z żelatiny jak niżej wskazane z nożek cielęcych lub rybiego karuku. Te ostatnie są delikatniejsze, lecz wiele potrzebują czasu, wprawy i umiejętności aby się udały, wtenczas gdy z żelatiny można zrobić galaretę w godzinę a nawet i przy samowarze.

3. *Galareta z poziemkowego, malinowego, lub porzeczkowego soku.*

Ugotować 8 nożek wyżej wskazanym sposobem, zmieszać z kwartą jakiegokolwiek soku smażonego z cukrem, dołożyć cukru jeżeli płyn nie dosyć słodki, wcisnąć parę cytryn, zagotować, sklarować, przecedzić, wlać do formy i na lód postawić.

Jeżeli się używa sok smażony z kwaśnych jagód, natenczas cytryny nie potrzeba.

Kiedy sok użyty do tej galarety jest gotowany bez

cukru, trzeba go wziąć pół kwarty i dodać półtora funta cukru.

4. *Galareta z cytryny.*

Półtora funta cukru otarć o wierzch trzech cytryn, zalać półtory kwarty wody ugotować ulep i zmieszać z wyciśniętym sokiem z ośmiu cytryn. Pięć kwaterek oczyszczonego karuku z ośmiu nożek, zmieszać z cytrynowym płynem, sklarować białkami, przecedzić przez serwetę i zastudzić w formie.

5. *Galareta z pomarańcz.*

Otarć kilka kawałków cukru o wierzch dwóch pomarańcz. Wycisnąć sok z pięciu dużych pomarańcz i trzech cytryn, i przecedzić przez sitko. Zalać półtory funta cukru trzema szklankami gorącej wody, skoro się rozpuści wlać $4\frac{1}{2}$ łótów białej żelatiny rozpuszczonej w dwóch szklankach wody, odmierzyć sok pomarańczowy wlać go do cukrowej wody, włożyć otarty cukier i dolać jeszcze tyle wody aby płynu było szklanek $7\frac{1}{2}$. Postawić na płycie z początku na większym potem na małym ogniu i gotować uważając aby szum się zbierał na wierzchu; skoro zacznie się pokazywać płyn klarowny przecedzić przez serwetę i wlać do formy.

6. *Galareta ananasowa.*

Półtora funta cukru zalać pół kwartą wody, skoro się cukier rozpuści, wcisnąć sok z cytryny, zagotować i przecedzić. Utarć na tarce spory ananas, zalać pół kwartą białego wina, zagotować, przecedzić, zmieszać z cukrowym płynem, wlać kwartę sztauu wygotowanego z ośmiu nóżek i sklarowanego białkami na czysto, pomieszać, przelać do formy i zastudzić.

W niedostatku świeżego ananasa, można wziąć pół kwarty soku smażonego z ananasów, lecz w takim razie

mniej bierze się cukru do zasłodzenia i nie wchodzi wino, a zamiast tego ostatniego dwie lub trzy cytryny.

Pokrajany surowy lub smażony ananas, można wpuścic do galarety, a doda to jej smaku i ozdoby.

7. *Galareta z morelów lub brzoskwiń.*

Sześć lub siedm pięknych dojrzałych brzoskwiń, pokroić w kawałki, odrzucić pestki, zalać taką ilością wody aby objęło, włożyć półtora funta cukru i rozgotować na wolnym ogniu na miazgę. Przecedzić przez serwetę, wycisnąć, wlać tyle gotowanej wody, aby było płynu 2 kwarty, wcisnąć sok z dwóch cytryn, pomieszać, wlać kwaterkę cielęcego karuku sklarowanego kilku białkami rozbitemi z wodą, zagotować na wolnym ogniu, przecedzić przez gęsty płócienny worek, lub serwetę, wcisnąć sok z surowej utartej brzoskwini lub pary morelów, pomieszać, wlać do formy i na lód postawić.

8. *Galareta z melona.*

Utarć parę funtów dojrzałego aromatycznego melona na tarce (po oczyszczeniu ze skóry i pestek) zalać to dwiema szklankami białego stołowego wina, zagotować i przecedzić przez gęstą serwetę. Pięć ćwierci cukru zalać kwartą wody, wcisnąć sok z dwóch cytryn, zagotować parę razy, wlać do melonowego płynu, dodać szklankę karuku wygotowanego z siedmiu nóżek cielęcych i sklarowanego białkami na czysto, wymieszać, wlać do formy i postawić na lodzie.

9. *Galareta ze świeżych wiśni z czerwonem winem.*

Kwartę dojrzałych wiśni utłuc z pestkami, zalać dwiema szklankami czerwonego wina i zagotować na wolnym ogniu. Przecedzić przez serwetę, włożyć półtora funta cukru, trochę cynamonu, parę goździków i tyle gotowanej wody, aby było płynu dwie kwarty. Wlać do tego

półkwarty karuku z 8-miu nóżek, sklarowanego wprzód pianką z kilku białków, pomieszać, przelać do formy i na lód postawić.

10. Galareta ze śliwkami.

Zagotować kwartę białego stołowego wina z półkwartą wody i 1½ funtem cukru. Dwadzieścia sztuk jakichkolwiek śliwek obrać ze skórki, wyjąć pestki, wrzucić do wina i gotować do miękkości, uważając aby się nie rozpadły. Skoro będą gotowe, wyjąć, do wina wlać karuku pół kwarty, wygotowanego z sześciu nóg cielęcych i sklarowanego kilku rozbitemi z wodą białkami, i zagotować na wolnym ogniu. Skoro się sklaruje, przecedzić przez gęstą serwetę, nalać część płynu do formy, potem rząd śliwek i tak się starać aby śliwki w całku czy w połówkach ładnie były ułożone w galarecie.

11. Mus cytrynowy.

Do kwarty wody włożyć ¾ funta cukru otartego o trzy cytryny, sok z tych cytryn wycisnąć aby się zrobiła essencyonalna limonada. Jak się cukier rozpuści, przecedzić przez sitko i mieć przygotowanego karuku rozpuszczonego i przecedzonego łótów trzy, który letni wlać trzeba do tej limonady. Po wymieszaniu dobrze karuku, miotełką mocno wybijać na lodzie dopóty, aż zbieleje jak śnieg. Jak już dobrze zgęstnieje, zlać do formy i na lód postawić. Można wlać dla odoru półtora kieliszka araku.

12. Mus szodowy z żelatiny.

Łót białej żelatiny rozpuścić w niepełnej kwaterce gorącego wina. Otarć kilka kawałeczków cukru o pół cytryny, stłuc go miałko i dodać tyle cukru aby była niepełna kwaterka. Roztarć z tym cukrem 6 żółtków do białości i rozprowadzać żelatiną wcisnąwszy w nią sok z całej cytryny. Postawić na ogniu i ogrzewać mieszając

(jak na szodo) do zgęstnienia, poczém trochę ostudzic i do letniej jeszcze massy włożyć pianę z 6-ciu białków, wymieszać, wlać do formy kremowej, oblanej wodą i osypanej cukrem i wstawić do lodu lub do zimnej wody.

13. Mus pączowy z żelatiny.

Tak samo się robi jak szodowy, tylko zamiast wina, wziąć kieliszek romu, i dopełnić do miary wyżej wskazanej winem białem lub wodą.

14. Moskowita.

Otarć kilka kawałków cukru o cytrynę i tyleż cukru o pomarańcze; dodać tyle cukru aby było 2 funty i zgotować ulep z 2 szklankami wody. Rozpuścić w pół kwarty wrzącej wody 2 łóty rybiego karuku, lub białej żelatiny, zmieszać z ulepem a skoro ostygnie wlać sok wyciśnięty z 6 cytryn i 4 pomarańcz, dołożyć trochę soku ananasowego, i przecedzić przez serwetę.

Ustawić puszkę lodową (jak zwykle się urządza na lody) wlać płyn cytrynowy, i kręcić a wybijać łopatką; skoro zgęstnieje i stanie się massa biała jak krem, włożyć trochę pokrajanych ananasów smażonych i innych suchych konfitur i przełożyć do formy szczelnie nakrytej osypanej lodem i solą, i tak zostawić na parę godzin do wydania.

Proporcya na osób 10.

f) BLANC-MANGER.

1. Blanc-manger śmietankowe.

Pół funta migdałów słodkich, 30 ziarn gorzkich, oparzyć, oczyścić z łuski i utłuc na miazgę, skrapiając mle-

kiem. Zagrzać mocno dwie kwarty śmietanki, sparzyć nią migdały, wymieszać, przecisnąć przez gęste płótno, zaprawić funtem miałkiego cukru, wlać półtory kwaterki karuku wygotowanego z 6-ciu nóżek, wymieszać, wlać do formy i postawić na lodzie lub w zimnej wodzie.

Rybiego karuku łótów 3, do tego blanc-manger wchodzi.

Dla odmiany w miejscu migdałów gorzkich, można tu użyć wanilji.

2. *Blanc-manger z czekolady.*

Pół funta czekolady utarć na tarce, wsypać do rądelka i wycierać łyżką na ogniu aby zczerniała. Zalać pół garncem słodkiego mleka zrobić orszadę z pół funta utłuczonych migdałów słodkich i kilku gorzkich, przecedzić przez serwetę, rozprowadzić nią czekoladę, zasłodzić ¾ funta cukru, włożyć kwaterkę z 6-ciu nóg karuku, wymieszać, przelać do formy i na lód postawić.

3. *Blanc-manger migdałowe.*

Oparzyć trzy ćwierci funta słodkich migdałów 30 ziarn gorzkich, skropić je wodą i utłuc na miazgę. Wlać na te migdały kwartę wody wrzącej, rozmieszać, wycisnąć przez mocną serwetę, miazgę jeszcze raz przetłuc, rozprowadzić kwartą wrzątku i znowu przecisnąć do uprzednio zrobionej orszady. Zaprawić to funtem cukru, kwaterką wygotowanego karuku z 6-ciu nóżek, lub z 3 łótów rybiego karuku, wymieszać, wlać do formy i postawić na lodzie.

Blanc-manger zwykle się daje przekładane galaretą w różnych kolorach. Postawić formę na lodzie, wlać trochę galarety, zastudzić, znowu tyleż lub więcej galarety w innym kolorze, znowu blanc-manger też odmiennego koloru, i tak postępować do pełności formy. Najładniej-

sze blanc-manger w równe paski poprzeczne z galaretą, np. białe z pąsowém, czekoladowém, żółtém i t. p.

4. Blanc-manger zielone z pistacyi.

Pół funta migdałów słodkich, 30 ziarn gorzkich, oczyścić z łuski, utłuc na miazgę, zalać kwartą wrzącej wody, zmieszać, wycisnąć przez mocne płótno. Utłuc na miazgę samych ziarnek pistacyi z zieloną ich powłoką, ćwierć funta, zalać pół kwartą wrzącej wody, wycisnąć, zlać ten płyn do orszady, zmieszać obie miazgi razem, przetłuc znowu, wlać pół kwarty wrzątku, przecisnąć przez serwetę do płynu, zaprawić funtem cukru, wlać szklankę karuku, jak w blanc-manger migdałowém i zastudzić w formie, przelewając galaretą lub blanc-manger w innych kolorach.

5. Blanc-manger z żelatiny.

Proporcya: Dwie kwarty śmietanki (jak do herbaty), funt cukru dobrej wagi, pół funta migdałów słodkich, 35 ziarn gorzkich, 3 łóty karuku żelatiny. Utłuc miałko migdały, rozprowadzić gorącą śmietanką, wycisnąć orszadę, zasłodzić i rozprowadzić żelatiną, rozpuszczoną w ilości półtory kwaterki gorącej wody.

Chcąc blanc-manger mieć w dwóch kolorach, należy rozdzielić orszadę, i jedną połowę rozprowadzić żelatiną białą, a drugą czerwoną.

g) KOMPUTY.

1. Komput z jabłek.

Wziąć kilkanaście niewielkich jabłek, obrać z łupiny, nakroić karbowanym nożem, wydrylować środek, wrzu-

cić do wrzącej wody zaprawionej cukrem, cynamonem w kawałkach i goździkami. Skoro jabłka będą miękkie, wybrać na sito, płyn przecedzić, wygotować do niewielkiej ilości, dodać pół funta cukru, szklankę białego francuzkiego wina, cytrynę pokrajaną w talerzyki bez pestek, wysadzić ulep do gęstości i zalać nim ułożone w salaterce jabłka.

Jeżeli jabłka duże, to się krają na cząstki.

2. Komput z gruszek.

Tak samo się robi jak z jabłek, lecz do syropu nie dolewa się wina.

3. Komput z jagód.

Wziąć kwartę porzeczek, żurowin lub wiśni, opłókać zimną wodą, zgotować ulep z pół funta cukru, wsypać jagody, skoro się zagotują, wylać do salaterki.

4. Komput z pomarańcz.

Na 10 pomarańcz średniej wielkości ¾ funta cukru. Obrać pomarańcze, rozdzielić na cząstki i ułożyć zgrabnie w salaterce. Zalać porąbany w kawałki cukier pół kwartą wody i postawić aby się cukier rozpuścił. Wziąć skórki od 3 lub 4 pomarańcz, skroić samą żółtość, odrzucając białość, pokroić w paski, zalać wodą i gotować do miękkości. Jeżeli cukier się rozpuścił, zgotować z niego ulep gęsty, wrzucić do gorącego miękkie już skórki, jeszcze raz z niemi zagotować, a skoro ostygnie, zalać nim ułożone pomarańcze na kilka godzin, aby się ulepem przejęły.

5. Komput ze śliwek.

Zagotować wodę, wrzucić śliwki aby na nich skórka popękała, odcedzić na durszlak, zdjąć skórkę, ułożyć na

salaterkę i zalać gęstym cukrowym ulepem, ugotowanym z kilku goździkami i cynamonem.

6. Komput z agrestu na pół dojrzałego.

Kwartę agrestu oczyścić z szypułek, zagotować krótko we wrzątku i przecedzić przez durszlak. Zrobić ulep z ¾ funta cukru, wrzucić doń ostudzony agrest, podsmażyć trochę i wylać na salaterkę.

7. Komput z melona.

Kawał dojrzałego melona obrać ze skóry i pokrajać w kawałki. Zagotować dość gęsty ulep z pół funta cukru, zalać gorącym ułożony zgrabnie melon, a skoro ostygnie, używać.

8. Komput ze śliwek suszonych katrynek, lub białych, zwanych greckiemi.

Funt suszonych śliwek ugotować z cukrem i cynamonem na miękko. Wyjąć śliwki z sosu, włożyć na salaterkę, sos przecedzić, mocno wysadzić i zalać nim śliwki.

Można też śliwki ugotować w czystej wodzie, zrobić gęsty ulep z wody z cukrem i zalać na śliwki.

9. Wyśmieniły sposób gotowania komputów z różnych owoców i jagód na konserwę.

Owoce na dojrzeniu świeże i otarte z wilgoci nałożyć do flaszek z szerokiemi otworami (kompotjerkami zwane), jak można najciaśniej. Zagotować gęsty ulep, biorąc tyle tylko do cukru wody, ile jej wsiąknie, zalać owoce aż do wierzchu, obwiązać pęcherzem, wstawić do kotła wyłożonego sianem, przełożyć niem słoje, zalać zimną wodą, nakryć namoczoną i wyciśniętą ścierką i gotować stosownie do owocu, według następnego wymiaru czasu:

Śliwki lub morele od chwili zagotowania, minut 10.

Wiśnie od chwili zagotowania, minut 6.

Maliny i porzeczki od chwili zagotowania, minut 3.

Gruszki się obierają krają wzdłuż na 4 części i gotują od zawrzenia wody minut 15.

Jeżeli słodkie można je natarć cytryną i gotować bez cukru.

Po zdjęciu z ognia nie wyjmować słoików aż zupełnie ostygną. Takie owoce i jagody zachowują w sobie zupełną świeżość i odor, a lepsze są prawie od zwyczajnych konfitur.

h) KISIELKI.

1. Kisielek jabłeczny.

Obrać jabłka, pokroić, rozgotować w wodzie, przecedzić przez sito. Zaprawić cynamonem i cukrem, dolać tyle wody, aby było tej massy szklanek sześć, rozprowadzić częścią jej szklankę kartoflowej maki, resztę zagotować; do wrzącego wlać rozwiedzioną mąkę, wybijając kilka minut łyżką na ogniu. Formę namoczyć wodą, wysypać cukrem, wlać kisielek i postawić na zimnie.

2. Kisielek cytrynowy lub pomarańczowy.

Proporcya: 3 cytryny, 6 szklanek wody, szklanka miałkiego cukru, szklanka kartoflowej mąki. Zmieszać szklankę cukru z wodą, aby się rozpuścił. Otarć kilka kawałków cukru o żółtość dwóch cytryn, wywałkować je do miękkości, wycisnąć sok i wlać przecedzony do wody. Pomieszać, odebrać go trochę dla rozprowadzenia mąki, i postawić na ogień; na zagotowaniu wrzucić cukier w kawałkach, a skoro się rozpuści, wlać rozprowadzoną mą-

kę ucierając łyżką na ogniu aż do przezroczystości; po czem włożyć do formy zmoczonej wodą i wysypanej cukrem i zastudzić.

Na kisielek pomarańczowy wziąć 2 cytryny, a 2 pomarańcze i cukier ocierać o pomarańcze, mąki zaś wziąć pełniejszą szklankę.

3. *Kisielek z agrestowego soku.*

Wziąć półtory szklanki agrestowego soku, rozmieszać z wodą i cukrem otartym o cytrynę na doskonałą limonadę, uważając aby jej było szklanek sześć. Dalej postąpić jak wyżej.

Dla delikatniejszego smaku, można do tego kisielku użyć szklankę soku agrestowego i szklankę wina francuzkiego białego.

4. *Kisielek ze świeżych porzeczek, wisień lub malin.*

Zalać półgarnca jagód zimną wodą aby objęła, zagotować, pognieść łyżką, sok zcedzić przez płótno, zaprawić słodko cukrem i doprowadzić płyn do sześciu szklanek, uważając, aby miał mocny smak jagód; dalej postąpić jak wyżej.

Malinowy potrzeba robić po połowie z porzeczkowym, inaczej mdły będzie.

5. *Kisielek biały z mleka lub migdałowy.*

Oparzyć 30 sztuk gorzkich migdałów, utłuc, rozprowadzić sześcią szklankami słodkiej ciepłej śmietanki, nakryć aby odoru nabrała, potem przecedzić przez serwetę, wycisnąć mocno, zasłodzić, zagotować i postąpić jak wyżej.

Można kisielek robić z migdałowego mléka, czyli mocnej i słodkiej orszady. Do wszystkich podaje się śmietanka, mleko migdałowe lub makowe.

6. *Kisielek czekoladowy.*

Utarć ćwierć funta czekolady, zmieszać ze szklanką kartoflanej mąki, rosprowadzić to szklanką zimnego mléka, aby gruzołków nie było. Zagotować pięć szklanek mléka z kwaterką cukru i wlewać po trochu rozprowadzoną czekoladę, mieszając łyżką aż od rądla odstawać zacznie. Wylać do formy oblanej wodą i osypanej cukrem, i postawić na zimnie. Podawać do tego kisielku śmietankę.

7. *Kisielek płynny na ciepło.*

Siedm szklanek płynu zaprawionego jak na limonadę, z jakiego chcąc soku, pół szklanki kartoflowej mąki, wymieszać, postawić na ogniu, mieszając ciągle łyżką; jak się zagotuje i będzie klarowny, odstawić i dawać do stołu.

i) MLECZKA I INNE POTRAWY DESSEROWE Z MLEKA.

1. *Mléczko migdałowe.*

Utłuc miałko garść gorzkich migdałów i zrobić z nich orszadę z pół garnca niezbieranego mléka i ćwierć funta cukru. Rozbić mocno pięć żółtków i pięć całych jaj, zmieszać z orszadą mléczną, przecedzić przez sito, wlać do fajansowego rądelka lub salaterki i wstawić do miernie ciepłego pieca. Skoro się zarumieni i da się nożem przekroić, postawić na zimnie, a skoro ostygnie, wydać osypane cukrem.

Wszystkie mléczka mogą być podawane do stołu na ciepło lub na zimno.

2. *Mleczko z kawy.*

Ugotować mocną kawę, wziąć jej szklankę, zmieszać z półtory kwarty gęstego ugotowanego mléka lub śmietanki i ćwierć funtem cukru, rozprowadzić pięciu żółtkami i tyluż mocno rozbitemi całemi jajami, przecedzić, wlać do salaterki i zapiec w niezbyt gorącym piecu.

3. *Mleczko z zapachem kawy.*

Upalić w piecyku kwaterkę kawy, i wprost z niego wsypać ją do półtory kwarty gorącej śmietanki i przykryć aby naciągnęła odoru. Rozbić pięć jaj i tyleż żółtków, zmieszać ze śmietanką i kwaterką miałkiego cukru, przecedzić do salaterki i zapiec w miernie gorącym piecu.

4. *Mleczko czekoladowe.*

Utarć na tarce ćwierć funta czekolady, zalać ją półtory kwarty wrzącego niezbieranego mléka i wsypać kwaterkę miałkiego cukru. Rozbić pięć całych jaj i tyleż żółtków, zmieszać z czekoladowym płynem, przecedzić przez sito do salaterki i zapiec.

5. *Mleczko na parze.*

Rozbić mocno 10 jaj całych, zmieszać z półtory kwarty niezbieranego mléka, przecedzić przez sito do formy i wstawić z nią do rądla, w którym tyle wody wrzącej być powinno, jak na melszpejzy gotowane na parze. Przykryć pokrywą i gotować probując nożem; jeśli nic na nim nie zostaje massy, to znaczy, że mléczko gotowe; należy więc wyjąć formę, postawić na zimnie, a skoro ostygnie, wyrzucić z formy osypanej cukrem i zalać śmietanką z drobnemi rodzénkami lub mlécznym sosem.

6. *Młodziwo.*

Trzy szklanki mleka, szklankę młodziwa z pierwszego dnia po ocieleniu krowy, garść wypłókanych drobnych rodzenek, rozbić mocno i ugotować na parze (probując nożem), lub upiec na półmisku. Ostudzić i wydać osypane cukrem i cynamonem.

7. *Wareniec Ruski.*

Garniec świeżego mleka zmieszać z pół kwartą śmietanki i postawić w piecu przy żarze, aby się powoli gotowało. Skoro się ukaże rumiany kożuszek, trzeba go wsunąć łyżką do środka i tak gotować dobrą godzinę, wsuwając ciągle tworzące się kożuszki. Postawić potem na zimnie, aby nieco przestygło, po czem włożyć dwie łyżki kwaśnej śmietany i postawić w cieple, aby skisło. Po ostudzeniu jeść z cukrem.

8. *Arkas.*

Garniec mleka słodkiego, pół kwarty kwaśnego, szklankę śmietany kwaśnej. Ośm jaj rozbić mocno z mlekiem kwaśnem i śmietaną wlać do mleka słodkiego, rozmieszać, dodać cukru do upodobania, rodzenek drobnych, wszystko zagotować żeby się zwarzyło; wtedy przelać na serwetę, związać i powiesić niech ścieknie i ostygnie. Dając na stół, oblać słodką śmietanką lub zbitą na piankę z cukrem, albo też kwaśną z cukrem i cynamonem.

Proporcya na osób 10.

9. *Masło Angielskie.*

Pół garnca gęstej świeżej śmietany ubić na lodzie miotełką do połowy. Skoro zacznie gęstnieć, wsypać ćwierć funta miałkiego cukru i trochę szproszkowanej wanilji, lub jakiego olejku czy różanej wody dla zapa-

chu, wymieszać dobrze, wyłożyć do serwety, obwiązać mocno i zawiesić na noc w lodowni. Nazajutrz wyjąć z serwety na półmisek i zalać śmietankowym sosem zaciąganym z cukrem i żółtkami.

10. Ser ziemny na śniadanie.

Pół garnca świeżej gęstej śmietany posolić, zmieszać z kminem, włożyć do sernika z mocnego płótna, zawiązać i zakopać w ziemi na 24 godziny w ogrodzie lub sklepie. Wyjąwszy z ziemi, ostróżnie wydobywać z worka, aby się nie pokruszył. Zamiast kminu można użyć trochę utłuczonej gorczycy.

ROZDZIAŁ SIEDEMNASTY.

KONFITURY, GALARETY, POWIDŁA, SOKI, SYROPY. CEDRY, SORBETY.

Ogólne uwagi o smażeniu Konfitur, Galaret i Soków.

Jagody lub owoce, z których mają się smażyć konfitury, powinny być nieprzejrzałe i świeże, zbierane tego dnia, w którym się mają smażyć i w dzień suchy a pogodny.

Zaczynając smażyć konfitury, trzeba dopóty gotować na dużym ogniu, póki nie zawrą, potém dosmażać na powolnym ogniu.

Najlepiej jest smażyć wszystkie konfitury z małemi odpoczynkami, to jest, po smażeniu ich przez dziesięć minut odstawić, aby trochę przestygły, znowu postawić na ogniu na kilka minut i odstawić, i to powtórzyć trzy

razy, za ostatnim smażąc dopóty aż ulep klarowny, a jagoda pełna będzie.

Szumować najlepiej skoro piana po mocnem zagotowaniu opadnie, wtenczas najłatwiej odwróconą łyżką da się zdejmować.

Smażyć jagody trzeba w szerokiej, mosiężnej, (z przyprawioną na ten cel rączką), miedniczce i nie mieszać łyżką, lecz tylko potrząsać miednicą, aby ulep jednostajnie obejmował jagody, i wszystkie jednocześnie się usmażyły.

Probować należy czy usmażone już są konfitury, nalewając ich po trochu na spodek postawiony w zimnej wodzie; jeżeli jagody są przezroczyste, a ulep gęstawy, klarowny i obstający koło łyżki, natenczas przelać konfitury do fajansowego naczynia, postawić w chłodnem miejscu, a nazajutrz złożyć do suchego słoja, przykryć krążkiem papieru namoczonym w araku, obwiązać woskowym i klejowym czystym papierem na wierzch, i postawić w chłodném a suchém miejscu.

Najlepsze i najpiękniejsze konfitury są te, do których bierzemy dwa funty cukru na funt jagód lub owoców, tam jednak gdzie jagody wiele mają soku i nie kwaśne, dostateczne jest półtora funta cukru i mniejsza ilość wody dla zrobienia ulepu.

Skoro konfitury zaczynają się burzyć, nie zwlekając długo trzeba je przesmażyć na wolnym ogniu, posypując miałkim cukrem; jak się zbierze szum na czysto i więcej występować na konfiturach nie będzie, odstawić, ostudzić i złożyć do suchego słoika.

Zcukrowane konfitury trzeba wstawić do rądla, odwiązać papier, obłożyć sianem i wlać do rądla tyle zimnej wody ile jest konfitur w słojach; gotować póki nie zawrze woda, poczém zdjąć rądel i nie wyjmować z niego słoików, póki zupełnie nie wystygnie.

W smażeniu galaret wielką baczność dawać należy, aby je nie przesmażyć, bo będą krupkowate lub ciągnące się i lgnące do zębów, niedosmażone będą rzadkie i prędko wodniejące.

Probować galaretę należy, nalewając jej trochę na spodek postawiony na lodzie lub w zimnej wodzie; jeżeli się prędko plewką zaciągnie i z brzegu ukaże się zsiadłą, natenczas zlewać ją trzeba do mocno ogrzanych słoików i zostawić je na miejscu, póki nie ostygną.

Na galarety słodkie i światłe zwykle bierze się 2 szklanki miałkiego cukru na szklankę płynu; na kwaśne dosyć półtory szklanki, a nawet i szklanki, gdyż kwasy prędzej się galaretują.

Na soki, zwyczajna proporcya cukru 5 ćwierci funta, na kwartę czystego sklarowanego płynu.

a) KONFITURY.

1. Agrest.

Zielony, duży, wydrylowany agrest, wypłókać, zcedzić, zalać spirytusem lub mocną wódką aby objęło, przykryć, niech moknie dobrą godzinę, poczém odcedzić. Tymczasem nałożyć pełen rądel liści wiśniowych, zalać wodą, zagotować mocno i tą wodą wrzącą przelać kilka razy agrest w durszlaku, poczém rozłożyć go na przetak i przelewać zimną wodą do ostudzenia. Zrobić ulep lejąc kwaterkę wody na funt cukru, zagotować go na wolnym ogniu, wrzucić do wrzącego agrest, pogotować pięć minut, odstawić na kwadrans, znowu podgotować i to powtarzać trzy razy.

2. *Agrest zapiekany.*

Wybrany i opłókany zielony niedojrzały agrest, ułożyć do polewanego garnka na przemianę z liściem wiśniowym, zalać spirytusem, zakleić rozczyną, lub nakryć szczelnie i wstawić do gorącego pieca po chlebie na godzin kilka. Potem scedzić spirytus, przelać zimną wodą i postąpić jak w poprzedzającym przepisie.

3. *Agrest trzecim sposobem.*

Zielony, obrany z ziarnek agrest, wrzucić do zimnej wody. Nałożyć pełny rądel wiśniowych liści i zagotować; skoro woda pozielenieje, liście wyrzucić, włożyć do wrzątku agrest na chwilę, zlać go na przetak, przelewać zimną wodą, a nakoniec włożyć go do wody z lodem i postawić na kilka godzin dla nabrania tęgości. Odcedzić, zrobić ulep jak do wszystkich konfitur i smażyć zwyczajnym sposobem.

Porzeczki zielone tak samo się smażą.

4. *Agrest zielony jeszcze innym sposobem.*

Agrest do smażenia zbierać należy między 15 a 25 Czerwca. Oczyścić zielony niedojrzały agrest z pestek i wrzucić do zimnej wody. Wziąć dużo wiśniowego liścia, nalać spirytusem i postawić w garnku do gorącego pieca na dwie godziny, agrest zaś niech leży na sicie. Wyjąć z pieca garnek, przecedzić spirytus do mosiężnego rądelka, wrzucić agrest, raz zagotować, przecedzić rozrzucić na sicie i polewać zimną wodą póki nie ostygnie; zagotować ulep z dwóch funtów cukru na funt surowych jagód, wrzucić agrest i gotować jak wszystkie konfitury.

5. *Maliny Kijowskim sposobem.*

Funt świeżych nieprzejrzałych malin, ułożyć na płaskim półmisku jedną koło drugiej, osypać stołową łyżką

miałkiego cukru i tak zostawić na godzinę. Porąbać w kawałki półtora funta cukru, włożyć do miedniczki, zalać szklanką krynicznej twardej wody, usmażyć gęsty ulep i odstawić; skoro przez pięć minut trochę przestygnie, wrzucić maliny, strząść miedniczkę i postawić aby się dobrze zasmażyły; potem znowu zdjąć, zszumować dnem łyżki, znowu postawić na ogień i to powtarzać kilka razy, póki maliny się nie wypełnią i nie będą błyszczeć, co jest dowodem, że są gotowe.

6. *Maliny inaczéj.*

Na funt malin zrobić ulep z dwóch funtów cukru i półtory szklanki wody, jagody wsypać do naczynia wstawionego do zimnej wody, zalać gorącym ulepem i wynieść do lodowni lub sklepu. Nazajutrz zagotować na wolnym ogniu, ostudzić, potem dosmażać jak każde konfitury.

7. *Maliny jeszcze inaczéj.*

Na jeden funt malin, wziąć półtora funta cukru, utłuc, wsypać do rądelka i wlać tyle zimnej wody, żeby była gęsta kasza. Potem wsypać maliny, postawić rądelek na małym ogniu i smażyć, dopoki jagody zupełnie surowości nie utracą. Jak przestygnie złożyć do słoja.

8. *Truskawki.*

Duże nieprzejrzałe truskawki okroić z długich ogonków, umoczyć każdą w araku i wkładać do przygotowanego zwyczajnym sposobem ulepu, biorąc 2 funty cukru na funt jagód, a kwaterkę wody na funt cukru.

9. *Truskawki ananasowe.*

Poucinać ogonki truskawek ostróżnie, opłókać w winie i rozłożyć do osuszenia. Zrobić ulep gęsty z dwóch funtów cukru, wrzucić do gorącego funt jagód i smażyć zwyczajnym sposobem.

Można też truskawki smażyć nie płócząc w winie; na 2 funty cukru brać półtory szklanki wody.

10. Wiśnie i trześnie.

Z pestek wybrane wiśnie przelać wodą z lodem, zalać gęstym ulepem letnim, niech przez noc postoją; nazajutrz smażyć jak wszystkie konfitury.

Trześnie smażą się wnet po zalaniu ulepem. Brać półtora funta cukru na funt jagód.

11. Wiśnie i trześnie inaczéj.

Na funt obranych z pestek wisień, półtora funta cukru. Odebrać pół funta cukru, utłuc i przesypać nim warstwami ułożone na półmisku, lub w glinianem polewanem naczyniu wiśnie. Zostawić je tak na kilka godzin lub na noc, a nazajutrz zrobić ulep z pozostałego funta cukru i szklanki wody, zagotować, wrzucić przetrawione w cukrze jagody i smażyć na małym ogniu, często odstawując dla odpoczynku.

12. Poziemki.

Świeżo uzbierane nieprzejrzałe poziemki spuścić do gorącego gęstego ulepu i smażyć z początku na wielkim, potém na małym ogniu; skoro się wyszumują i staną się przeźroczyste, przelać do fajansowego naczynia, a nazajutrz złożyć do słoja i schować w chłodném miejscu.

Na funt poziemek brać dwa funty cukru i sporą szklankę wody.

13. Porzeczki.

Na funt porzeczek dwa funty cukru. Obrać z ziarnek, przelać zimną wodą dla opłókania, przesypać miałko utłuczonym cukrem, i postawić na noc w sklepic. Nazajutrz smażyć jak wszystkie konfitury, z początku na wielkim, potém na coraz mniejszym ogniu, probując często

na spodeczku czy dostatecznie się usmażyły. Po zupełnem ostudzeniu przełożyć do suchego słoja i obwiązać woskowym a na wierzch klejowym papierem.

14. Porzeczki inaczéj.

Na funt oczyszczonych z ziarn porzeczek, 2 funty cukru. Przebrane porzeczki przelać zimną wodą, osypać miałkim cukrem i zostawić na noc. Nazajutrz zrobić ulep z reszty cukru, biorąc szklankę wody na półtora funta, i do wrzącego wsypać porzeczki, a smażyć jak wszystkie konfitury, potrząsając miedniczkę i szumując odwrotną stroną łyżki. Skoro jagody się wypełnią i staną się przezroczyste, odstawić, ostudzić i zlać do suchego słoja.

15. Berberys.

Na funt wyczyszczonego z pestek berberysu, 2 funty cukru. Zrobić ulep gęsty, wrzucić do wrzącego jagody, postawić na 24 godzin w sklepie, potém smażyć.

16. Berberys inaczéj i prędzéj.

Funt berberysu przelać wrzątkiem na przetaku, potém zimną wodą; włożyć do gorącego ulepu i smażyć zaraz uważnie na wolnym ogniu, biorąc na funt jego 2 funty cukru i półtory szklanki wody.

17. Berberys jeszcze inaczéj.

Funt wydrylowanego berberysu oparzyć wrzątkiem, zcedzić, przesypać w fajansowém naczyniu funtem miałkiego cukru, niech tak postoi aż się rozpuści cukier. Z drugiego funta i szklanki wody zrobić ulep, wrzucić jagody z cukrem i smażyć jak zwykle.

18. Żurowiny.

Duże i piękne żurowiny nakłóć gęsto igłą i wrzucać do zimnej wody, niech w niej poleżą dotąd, aż sok z nich wyjdzie, zmieniając dopóty wodę, póki nie będzie czy-

stą. Potém wrzucić na całą noc do zimnego ulepu a nazajutrz smażyć jak wszystkie konfitury.

Na funt jagód brać 2 funty cukru i 1½ szklanki wody.

19. Głog.

Głog dojrzały czerwony ale twardy, przerznąć wzdłuż z jednej strony, wyjąć starannie wszystkie pestki, wrzucić do wrzącej miękiej wody, zagotować, odcedzić i przelać zimną wodą z lodem, aby kolor wrócił. Zagotować ulep z miękiej wody, zalać ostudzonym, nazajutrz zcedzić, dodać trochę cukru, przegotować i znowu ostudzonym zalać, i tak powtarzać razy cztery, codzień cieplejszym zalewając ulepem; nakoniec wrzucić głóg do gorącego ulepu i raz z nim przesmażyć.

Na funt jagód półtora funta cukru.

20. Róża.

Obrać z róży niezupełnie rozkwitłej same listki, odjąć żółtość i oparzyć je wrzątkiem w imbryku. Zlać natychmiast tę wodę, wyrzucić z imbryka różę, przesypać cukrem i smażyć zwolna, ciągle dosypując cukru skoro tylko się rozpłynie. Skoro zacznie się dosmażać, zacisnąć cytryną dla koloru.

Na funt nieoparzonej róży, brać dwa funty cukru.

Po usmażeniu, można dla mocniejszego odoru, wlać kroplę różannego olejku.

21. Róża inaczéj.

Funt listków różanych z samych pączków, obranych z żółtości, sparzyć wrzącą wodą i przelać kilkanaście razy zimną wodą, aż zupełnie odejdzie czysta. Wrzucić tę różę do gotującego się ulepu z dwóch funtów cukru, smażyć na węglach, pod koniec zacisnąć cytryną żeby nabrała koloru i jeszcze trochę przesmażyć.

Na dwa funty cukru półtory szklanki wody.

22. Róża sposobem klasztornym.

Ćwierć funta róży roztarć (w glinianem naczyniu) z funtem miałkiego cukru na miazgę, wciskając sok z jednej cytryny. Zrobić ulep z funta cukru i szklanki wody; skoro się zagotuje wlać massę różanną, zmieszać i smażyć wcisnąwszy jeszcze soku z jednej cytryny. Dalej smażyć jak wszystkie konfitury.

Ta róża jest lekarstwem od kaszlu i służy do przekładania tortów zmieszana z inną marmeladą.

23. D e r e ń.

Funt wydrylowanego dereniu wypłókać w zimnej krynicznej wodzie i odcedzić na sicie. Usmażyć gęsty ulep z dwóch funtów cukru i półtory szklanki krynicznej wody, wrzucić dereń i smażyć szumując często i potrząsając miedniczkę; skoro jagoda zacznie się wypełniać i ulep zgęstnieje odstawić, ostudzić i wlać do słoja.

24. O ż y n y.

Funt ożyn wypłókać i odcedzić na sicie; zrobić z dwóch funtów cukru i półtory szklanki wody gęsty ulep, wrzucić ożyny i smażyć potrząsając miedniczkę i często szumując. Skoro jagody się wypełnią, odstawić i złożyć do słoja.

25. S l i w k i.

Funt jakichkolwiek niezupełnie dojrzałych śliwek wrzucić do rądla z wrzącą wodą, nakryć, wyjmować po jednej śliwce, zdejmować nożykiem skóreczkę i wrzucać do zimnej studniowej wody. Skoro się wszystkie obiorą z łuski, złożyć do fajansowego lub polewanego glinianego naczynia, zalać studniową wodą i postawić na noc na lodzie. Nazajutrz położyć śliwki na sicie aby ociekły z wody, zagotować gęsty ulep z półtora funta cukru i szklanki krynicznej wody, wrzucić śliwki i smażyć zdejmując czę-

sto miedniczkę z ognia dla zdjęcia szumu. Skoro się szum znajdywać przestanie odstawić, ostudzić i złożyć do słoja.

26. Śliwki białe.

Białe lub żółte śliwki, nakłóć igłą i przelać wrzątkiem. Zgotować ulep z dwóch funtów cukru na funt owoców, zalać nim śliwki, niech tak do jutra postoją. Nazajutrz zcedzić ulep, zagotować i zalać znowu śliwki, powtarzając to kilka razy, naostatek jeżeli ulep za rzadki, dołożyć trochę cukru, zagotować, włożyć śliwki, niech się raz z nim zagotują, poczém ostudzić i złożyć do słoika.

27. Śliwki zielone.

Świeżo zerwane jakiekolwiek byle niedojrzałe śliwki nakłóć igłą gęsto aż do pestki i wrzucać do zimnej wody. Skoro wszystkie będą gotowe przełożyć do wrzącej wody, i uważać aby się nie zagotowały lecz tylko zmiękły. Skoro na wierzch wypłyną odcedzić i włożyć do zimnej, zasolonej trochę wody. Nazajutrz zcedzić wodę słoną a przełożyć śliwki do świeżej. Zrobić gęsty ulep z cukru, ostudzić i zalać nim odcedzone i ułożone śliwki w glinianém naczyniu, i zostawić je tak na 24 godzin. Potém zcedzić, przegotować ulep i znowu ostudzonym zalać; powtarzać to kilka razy z dodaniem cukru jeżeliby ulep był za rzadki, nakoniec zrobić świeży ulep i nim zalać wyjęte z dawnego śliwki, tamten zaś użyć do jakich powideł.

Na funt śliwek 2 funty cukru.

28. Śliwki Renklody.

Wziąć śliwek wcale jeszcze niedojrzałych, 15 Sierpnia, nieocierać ale pokłóć igłą. Zagrzać wodę, włożyć śliwki, potrzymać na ogniu aż będą gorące, uważając aby nie wrzały, zdjąć z ognia i nakryć przetakiem aby

ostygły. Znowu na wolnym ogniu potrzymać i nakryć przetakiem; jak ostygną postawić na ogień, i to powtarzać trzy lub cztery razy aż będą miękkie. Usmażyć ulep z cukrem, włożyć weń śliwki, trochę potrzymać na wolnym ogniu, potém zdjąć, wybrać do misy glinianej i zostawić do dnia drugiego; nazajutrz odlać ulep, przesmażyć i znowu zalać śliwki, można tak postąpić trzy lub cztery razy, nakoniec dosmażyć śliwki w ulepie, ostudzić i składać do słojów. Na funt śliwek półtora funta cukru.

29. Brzoskwinie i morele.

Wziąć owoce na samém dojrzeniu, nakłóć je gęsto złotą szpilką a w jej niedostatku igłą i wrzucić do zimnej wody aby niepoczerniały. Zagotować ulep biorąc półtora funta cukru na funt owoców, włożyć do niego owoce, raz zagotować ostudzić i wlać do wazy aby w niej odpoczęły do dnia następnego. Nazajutrz smażyć jak wszystkie konfitury.

30. Salata zamiast imbieru.

Funt słupków od głowiastej sałaty oczyścić pokroić w paski, ugotować na miękko, włożyć do krynicznej zimnej wody i postawić na noc na lodzie. Nazajutrz odcedzić z wody, osypać tłuczonym imbierem, zalać lekkim ulepem aby objęło i znowu postawić na noc na lodzie; potém odcedzić znowu sałatę, wypłókać w zimnej wodzie i wrzucić do gorącego ulepu zrobionego z dwóch funtów cukru i półtory szklanki wody. Smażyć szumując często, a skoro sałata stanie się przezroczystą i ulep będzie klarowny i gęsty, ostudzić i złożyć do słoja.

31. Cytryny.

Moczyć cytryny przez dni dziewięć odmieniając codzień wodę, potem ugotować je w miękiej wodzie na

mięko, tojest: póki słomką przebić się nie dadzą, wyjmować po jednej te które miękie i położyć między dwie poduszki wyłożone serwetami, aby się poparzyły i przez raptowne ostudzenie nie stwardniała skórka. Skoro przestygną cytryny, pokroić je w pasy, wyjąć ziarna i odważyć. Wziąć dwa funty cukru na funt cytryny, zgotować z połowy jego lekki ulep biorąc szklankę wody na funt cukru, ostudzić i zalać nim ułożone w wazie cytryny. Nazajutrz zlać ulep, przesmażyć go z dodaniem połowy pozostałego cukru i znowu letnim zalać; na trzeci dzień zcedzić, dodać resztę cukru i znowu tak samo postąpić. Jeżeliby zalany ulep na cytryny jeszcze stał się za parę dni wodnistym, przesmażyć go do gęstości, zalać ostudzonym, a w kilka godzin złożyć cytryny do słoja, obwiązać i postawić w chłodném i suchém miejscu.

32. Cytryny inaczéj.

Pokroić cytryny w talerzyki, pestki powybierać i w zimnej wodzie moczyć przez porę, nieodmieniając wody. Potém te talerzyki gotować w miękiej wodzie aż będzie łatwo słomka przez skórkę przechodzić; wyjąć na półmisek a gdy już zupełnie ostygną, zalać lekkim zupełnie zimnym ulepem niech tak porę jedną stoi, poczém zlać ten ulep, dodać cukru i znowu zimnym zalać; gdy po kilku dniach zwodnieje, postąpić tym samym sposobem aż ulep będzie zupełnie gęsty i nie wodnisty. Zalewając ulepem trzeba denkiem czystym drewnianym przycisnąć cytryny, żeby się nie podnosiły w górę.

Na funt cytryny brać dwa funty cukru, a tak do gotowania jak i do ulepu używać miękiej wody; inaczej cytryny będą twarde.

33. Pomarańcze w całku.

Gotować w dwóch a nawet i trzech garnkach glinianych; gdy w jednym woda zgorzknieje, najrychlej

wyjmować pomarańcze i kłaść do drugiego garnka, z kolei do trzeciego garnka wrzącej wody, a gdyby i trzecia woda jeszcze była gorzka, to do pięciu i więcej razy zmienić wodę, nim zupełnie wyjdzie gorycz. Gotować godzin 4 do 5, póki słomka nie przejdzie; położyć na noc lub na godzin kilka z wrzącej wody wyjęte pomarańcze lub cytryny na poduszce pokrytej obrusem w kilkoro złożonym, na wierzch położyć w poprzek polanka, aby niedotykały pomarańcz, nakryć serwetą, i drugą poduszką przykryć; to się robi aby nie nagle zastygły, bo inaczej skórkaby stwardniała. Gdy zupełnie ostygną, rozkroić z boku i ostróżnie wyjąć ziarnka, poczém dobrze je związać na krzyż białą tasiemką, na rozerznięciu zasypać miałkiem cukrem i zapuścić na to ze świeżej pomarańczy wyciśniętych kilka kropel soku. Wziąć tyle wody, aby objęło pomarańcze, zagotować z pół funtem cukru i zastudzonym tym ulepem zalać pomarańcze w obszernym słoju złożone; gdy postoją porę lub więcej, zlać ulep dla goryczy, (ulep ten użyć można do zaprawy ordynaryjniejszych wódek), czasami takie zalewanie powtórzyć trzeba do trzech razy, gdy gatunek pomarańcz jest gorzki. Gdy już żadnej z siebie nie będą wydawać goryczy, zrobić rzadkiego ulepu z pół funta cukru tyle, aby objęło pomarańcze i zastudzonym zalać; po jednej lub dwóch dobach zlać ulep, dodać pół funta cukru, przegotować i znowu zastudzonym zalać, i tak powtarzać przegotowanie ulepu z dokładaniem pół funta cukru, nim na każdy funt pomarańcz nie będzie dwa funty cukru. Gdy już ulep będzie gęstszy, lepiej jest dodawać cukier tłuczony, ażeby się prędzej zagotowywał. Po ostatniem zalaniu zasmażyć pomarańcze z ulepem przez minut 6 lub 7.

Cytryny tak samo się smażą, tylko przed gotowaniem trzeba wierzchnią skórkę otarkować.

34. Pomarańcze w krążkach.

Potrzebną ilość pomarańcz zalać rzeczną wodą i gotować. Skora woda parę razy zawrze, zlać ją, zalać świeżą i znowu gotować do zawrzenia, poczém zlać i gotować pomarańcze w świeżej wodzie po raz trzeci dopóty aż się słomką przekłóć dadzą. Wyjęte z wody wkładać pomiędzy poduszki wysłane serwetami i trzymać je tam dopóki nie wystygną, poczém pokroić w talerzyki, odrzucić pestki, odważyć i zalać lekkim ulepem. Brać na pomarańcze półtora funta cukru na funt owoców, zrobić rzadki ulep z połowy cukru i zalać ostudzonym pomarańcze; nazajutrz zlać ulep, dołożyć trochę cukru, przesmażyć i znowu ostudzonym zalać.

Na trzeci dzień znowu ulep przesmażyć z dodaniem reszty cukru, zalać ostudzonym pomarańcze, a jeżeli jeszcze ulep okaże się za rzadki, przesmażyć go dobrze i jeszcze raz letnim zalać pomarańcze, poczem złożyć do słoja i odwiązać.

35. Pomarańcze po Szkocku.

Wziąć tyle cukru ile pomarańcze w całku zaważą i usmażyć gęsty ulep. Obrać pomarańcze z łuski i zalawszy zimną wodą, ugotować ją na miękko, skroić i odrzucić białą skórkę a żółtą pokrajać w drobne paski. Same zaś pomarańcze oczyścić z białej plewki pokrajać w talerzyki odrzucając pestki i wrzucić je razem z sokiem i skórką pokrajaną do gorącego ulepu. Smażyć do gotowości, niezważając choćby się w kaszę obróciły. Ta konfitura niepoczesna, lecz aromatyczna i smaczna.

36. Gruszki zielone w łuskach.

Najlepsze do tego są bonkrety. Wziąć gruszek nie zupełnie dojrzałych zielonych funt jeden i nakłóć gęsto igłą. Odważyć półtora funta cukru, z połowy zrobić u-

lep rzadki (to jest z dwóch szklanek wody na funt cukru), wrzucić gruszki parę razy zagotować, odstawić i nie wyjmować aż ostygną; poczém złożyć do obszernego słoja i postawić w zimnem miejscu. W parę dni zlać ulep, dołożyć ćwierć funta cukru, zagotować, wrzucić gruszki, dłużej podgotować niż pierwszą razą i znowu ostudzone składać do słoja. To przesmażanie powtarzać póty, aż się wszystek cukier użyje.

37. Gruszki smażone bez łuski.

Wziąć gruszek pięknych nieprzejrzałych ile się podoba, najlepiej z gatunków bonkretów, lub sapieżanek, gotować nie obrane z łuski póki nie będą miękkawe; wyjąć z wody, a jak przestygną obrać z łuski, odważyć gruszki, zrobić ulep lekki i ciepłym zalać. Na drugi dzień ulep przesmażyć, cukru dołożyć i znowu gruszki zalać. Tak codzień postępować póki ulep nie będzie gęstawy, a nakoniec i gruszki w tymże ulepie podgotować do zupełnej miękkości. Na funt gruszek bierze się cukru półtora funta, a smażąc lepiej jest dosypywać cukier tłuczony.

38. Krążki jabłeczne.

Małe, późne, jesienne i twarde jabłuszka obrać ze skórki i pokroić w talerzyki. Zagotować lekki ulep z dwóch funtów cukru i dwóch szklanek wody, wrzucić do wrzącego tyle krążków, ile ich pomieścić się może w miedniczce jeden obok drugiego; zasmażyć na mocnym ogniu do przezroczystości, wyjąć gotowe krążki na talerz, wrzucić surowe do miedniczki, skoro się usmażą wyjąć, i zastąpić drugiemi, i tak powtarzać, dopóki wszystkie nie będą gotowe. Potém zalać ulepem, ostudzić i przełożyć do szerokiego słoja.

39. Jabłka słodkie.

Zrobić lekki ulep z dwóch funtów cukru i dwóch szklanek wody, obrać słodkie stołowe jabłka, wydrylować z nich foremką od jarzyny małe gałeczki i te spuszczać do ulepu i smażyć do przezroczystości, wyjmując gotowe, a wkładając na ich miejsce surowe. Dla zapachu można włożyć do ulepu pod koniec smażenia, kawałeczek wanilij, a skoro wszystkie gałeczki się usmażą, zalać ulepem, ostudzić i przelać do suchego słoika.

40. Jabłka winne.

Na 10 jabłek sporych winnych z gatunku sztetynów wziąć półtrzecia funta cukru, zalać półtrzecią szklankami wody i zgotować ulep. Obrane jabłka pokroić w talerzyki, pokroić również cytrynę obraną ze skórki, trochę żółtości usiekać drobno, i smażyć to wszystko razem w ulepie, jak każde konfitury.

Jeżeliby jabłka nie zmieściły się od razu w ulepie, podzielić je na dwie połowy i wyjąwszy jedną wrzucić drugą i dosmażyć.

41. M e l o n.

Niezupełnie dojrzały melon obrać z łuski, pokroić karbowanym nożem w pasy, oparzyć wrzątkiem, przelać zimną wodą, zrobić ulep z większej połowy cukru i smażyć powoli posypując miałkim pozostałym cukrem. Na funt melona dwa funty cukru.

Dla odoru można wrzucić do gotującego się ulepu kilka goździków i kawałek cynamonu, i wyjąć je przed włożeniem do słoika.

42. Melon inaczéj.

W połowie dojrzały melon pokroić na grube pasy, zamoczyć w dobrym rómie, cukrem mocno osypać i po-

stawić na parę godzin na lodzie. Zrobić ulep, zagotować, zalać ostudzonym melon; nazajutrz zlać, zagotować znowu, to samo powtórzyć kilka razy, nakoniec z nim razem zagotować.

43. Kawon zielony.

Zerznąć łuskę zieloną z dojrzałego kawonu, użyć środek dojrzały do jedzenia, a pozostałe mięso białe między łuską a kawonem dojrzałym, pokroić w listki, kostki lub jakie figurki i gotować w wodzie póki nie wyjdzie syrowizna; poczém odcedzić i wrzucić do zimnej wody.

Nakoniec wziąć na funt kawonu 2 funty cukru, zrobić z połowy rzadki ulep i do gorącego wrzucić kawon i smażyć osypując cukrem pozostałym od wagi.

Dla zapachu włożyć kawałek wanilji lub kilka talerzyków cytryny.

44. Galareta agrestowa.

Nazbierać agrestu zupełnie jeszcze zielonego przed świętym Janem, wtedy, kiedy ma w sobie najwięcej soku, zalać nie wielką ilością wody, aby tylko jagody objęło i zagotować, aby jagody sok z siebie puściły, zlać do worka czystego (niezafarbowanego żadnemi czerwonemi jagodami) niech zwolna ścieka, a skoro naciecze ilość potrzebna, natenczas wziąć cukru utłuczonego dwa razy tyle ile będzie soku i smażyć na wolnym ogniu szumując na czysto, póki się nie zetnie; probować często stawiając próbkę na lodzie. Dla przyjemniejszego odoru dołożyć smażąc samego wierzchu skórki cytrynowej skrojonej cieniutko ze świeżej cytryny, wyjąć ją przed stężeniem galarety, a skoro dostatecznie się zetnie, pozlewać do ogrzanych mocno słoików.

45. Galareta truskawkowa.

Wziąć truskawek zupełnie dojrzałych, skoro już mają doskonały zapach, zalać je nie wielką ilością wody, potrzymać na ogniu i zagotować tyle, aby z nich smak i odor wsiąknął w tę wodę. Przecedzić, dołożyć trzecią część soku agrestowego, wygotowanego z niedojrzałego agrestu, i na każdą szklankę takiego soku razem zmieszanego, brać dwie szklanki miałkiego cukru i na lekkim ogniu tak jak każdą inną galaretę smażyć, szumując na czysto i probując na lodzie, aby w miarę ściętą była. Pól. nie zastygnie do gorących zlewać słojów.

46. Galareta poziemkowa.

Wycisnąć sok na surowo z poziemek dojrzałych, przecedzić i zagotować aby fuzy się odłączyły. Wziąć potem na dwie szklanki czystego soku, szklankę soku z zielonego agrestu, a na szklankę zmieszanego płynu, dwie szklanki miałkiego cukru i gotować z początku na większym, potem na małym ogniu, probując często czy się nie ścina galareta, wlewając jej trochę na spodek trzymany w zimnej wodzie.

47. Galareta malinowa.

Sok z malin wycisnąć na surowo i dać mu się ustać aby zupełnie był czysty. Wziąć szklankę agrestowego soku, dwie szklanki malinowego i gotować jak inne galarety, biorąc na szklankę płynu dwie szklanki cukru.

48. Galareta porzeczkowa.

Smaży się takoż ze świeżo wyciśniętego soku na surowo, tylko po wyciśnięciu trzeba sok mocno na ogniu ogrzać, aby zdjąć z niego gęstwinę z wierzchu, której zwykle porzeczki wiele mają w sobie. Potem znowu sok

przecedzić, a wtedy galareta będzie trwalsza i czyściejsza. Cukru brać dwa razy tyle ile soku, a chcąc tę galaretę mieć kwaśniejszą, tak jak do ciasta lub innego użycia, to na szklankę soku dosyć jest cukru półtory albo i jednej szklanki.

49. Galareta różanna.

Wziąć zielonego niedojrzałego agrestu, zalać go wodą aby objęło, ugotować, wlać do worka aby sok sciekł czysty. Nabić mocno garnek kwartowy liśćmi z róż niezupełnie rozkwitłych, odejmując z każdego listka żółtość, nalać wodą wrzącą aby naciągnęła zapachu, a w pół godziny zcedzić do czystego naczynia. Na szklankę tej wody wziąć trzy szklanki soku agrestowego, zagotować mocno, odszumować, potem smażyć biorąc na szklankę płynu 2 szklanki cukru.

50. Galareta z jablek.

Przemyte winne jabłka pokroić, złożyć ciasno do garnuszka, zalać wodą aby objęło i gotować na miękko mieszając aby nie przypadły do garnka. Przecedzić przez serwetę, wziąć na szklankę soku jabłecznego, 2 szklanki miałkiego cukru i smażyć z początku na wielkim, potem na małym ogniu, probując czy się nie ścina galareta. Skoro będzie gotowa, przelać do ogrzanego słoika, zostawić tak póki nie ostygnie, a nazajutrz obwiązać woskowym i klejowym papierem i postawić w chłodnem a suchem miejscu.

51. Galareta ze śliwek.

Jakiekolwiek śliwki, a najlepiej damasceny lub węgierki, wypłókać, złożyć do polewanego garnuszka lub miedniczki, zalać wodą aby objęło, i gotować do miękkości mieszając aby nie przypadły do naczynia. Ugoto-

wane zlać na serwetę i brać na szklankę przecedzonego płynu półtory szklanki miałkiego cukru. Gotować jak wszystkie galarety, biorąc często na spodek tego płynu i zastudzając w zimnej wodzie. Skoro się plewką zaciągać zacznie i u brzegów miedniczki gęstnieć, przelać do gorącego słoika, a nazajutrz obwiązać woskowym papierem.

Można robić też galaretę z pieczonych śliwek, zlewając z nich sok po upieczeniu.

52. *Brusznice wyborne z cukrem i jabłkami.*

Wybrać piękne dojrzałe brusznice, wypłókać i odcedzić. Na funt jagod wziąć funt lub ¾ cukru porąbanego w kawałki, umoczyć go w wodzie i zgotować ulep. Do gorącego wsypać brusznice i gotować potrząsając rądel i mieszając łyżką z lekka aby nieprzypadły do dna. Skoro w pół będą gotowe włożyć jabłka winne obrane i pokrajane na cząstki i z niemi dogotowywać. Skoro jabłka będą gotowe i przezroczyste, więc i konfitura gotowa.

53. *Powidła z brusznic.*

Przebrane i opłókane brusznice złożyć do pobielanego kociołka i gotować aż sok puszczą, włożyć kilka łyżek miodu, wymieszać i jeszcze razem gotować. Ostudzić trochę brusznic, skosztować czy dosyć słodko, jeżeli mało miodu, dodać więcej, lub zamiast niego trochę cukru, włożyć kilkanaście obranych i w cząstki pokrajanych jabłek, wymieszać ostrożnie i znowu gotować, poruszając łyżką od spodu, aby nie przypadły do kociołka. Wziąć ćwierć funta suchej pomarańczowej skórki, ugotować zalawszy wrzątkiem na miękko, odcedzić, skroić i odrzucić białą miazgę, żółtość pokroić drobno jak na makaron, a skoro powidła będą na dogotowaniu, wrzucić ją do nich dla zapachu. Czem więcej skórek, tem lepsze miodowe

powidła, zapach ich bowiem tamuje przykry odor miodu i smak znośniejszym czyni.

Jeżeli miód nie jest dobry i czysty, należy przed włożeniem przesmażyć go wprzód i odszumować dla odjęcia zapachu.

Szumowinki od cukrowych konfitur i soków, oszczędne gospodynie zwykły do powideł używać, nie psuje to ich smaku, a dodaje słodyczy.

Ponieważ brusznice wiele potrzebują miodu lub cukru, można użyć do nich kilkanaście obranych i w kostkę pokrajanych słodkich jabłek lub gruszek, a rozgotowane nikną w powidłach, dodając wiele słodyczy.

Dobrze jest przed gotowaniem brusznic oparzyć je wrzątkiem, odcedzić i gotować jak wyżej, odbiera to im gorycz i słodszemi czyni.

54. Marmelada z winnych jabłek.

Obrać sześć funtów jabłek, pokroić na cząstki, wyjąć ziarnka i łuskę i wrzucić do zimnej wody. Odcedzić, włożyć do rądelka przykryć i postawić na ogniu mieszając często aby nie przypadły do dna. Skoro się ugotują na papkę, przetarć przez sito i zmieszać z trzema funtami miałko utłuczonego cukru i skórką cytryny lub pomarańczy drobno pokrajaną. Włożyć tę massę znowu do rądelka i gotować mieszając bezustannie drewnianą łyżką póki się nie ugotuje. Probować, biorąc we 2 palce trochę marmelady, jeżeli rozkładając je nitki się ciągną, znak że gotowa, trzeba więc ją zlać do garnka, a po wystudzeniu obwiązać i postawić na zimnie.

55. Marmelada ze skórek cytrynowych lub pomarańczowych po Francuzku.

Zdjąć grubą skórkę z 12 cytryn lub pomarańcz rozcinając ją wzdłuż (jak się zwykle obierają pomarańcze)

i wrzucić do zimnej wody. Wyjąć z niej i włożyć do rądla, zalać wodą i gotować do miękkości; odcedzić i wrzucić na parę godzin do zimnej wody. Odcedzić, przetarć przez sito, zmieszać z miałkim cukrem biorąc go funt na funt marmelady i gotować mieszając ciągle drewnianą łyżką. Probować jak poprzedzającą, lub wlać trochę na talerz, skoro się galaretuje, natenczas gotowa.

b) SOKI.

1. Sok wiśniowy oszczędny, a razem powidła.

Wybrane z pestek wiśnie jak na powidła, włożyć do rądla, niech się zagotują; skoro sok puszczą obficie, zlewać go łyżką na serwetę uwiązaną do stołka dopóty, aż się go tyle tylko zostanie, ile potrzeba do powideł, aby ich zbytecznie nie zgęścić. Włożyć do powideł cukru lub miodu do upodobania i smażyć je często mieszając aby nieprzypadły do rądla. Odgotować osobno w wodzie na miękko skórki suszone pomarańczowe, odrzucić białość, pokroić w paseczki i włożyć do powideł, z któremi jeszcze trochę podgotować się powinny.

Sok smażyć osobno, biorąc 5 ćwierci funta cukru na kwartę płynu; skoro się usmaży, jeszcze raz gorący przelać na serwetę dla sklarowania.

2. Sok wiśniowy inaczéj.

Utarć wiśnie z pestkami w makotrze, włożyć do rądla i zagotować; skoro raz się przewróci, wylać do worka, niech ścieknie. Smażyć jak inne kwaśne soki, biorąc na kwartę soku funt i ćwierć cukru.

3. *Sok poziemkowy doskonały.*

Dwa garnce przebranych i spłókanych na przetakach jagód, przesypać funtem cukru miałko stłuczonego; gdy tak postoi w szklannym słoju przez dobę jedną w pokoju, ile można w ciągu dnia na słońcu, zlać do woreczka płóciennego i zawiesić lekko nad wazą aby sok czysty ściekał, nic nie pociskając. Na kwartę soku wziąć funt cukru miałko tłuczonego, ale przed wsypaniem cukru należy sok naznaczyć na linijce drewnianej, żeby potem do tejże miary smażyć.

Jagody pozostałe, albo nalać octem na kilka godzin dla wyciągnienia zapachu i smaku, albo przesmażyć na powidła.

4. *Sok poziemkowy oszczędniejszy.*

Nałożyć pełny słój przebranych poziemek, zalać zimną wodą i postawić w sklepie na 24 godzin. Nazajutrz przetarć je rękami (wałkiem pogniotłyby się ziarnka i puściły gorycz) wycisnąć przez serwetę, nakładając w nią po trochu, a wyciśnięty sok zagotować, odszumować i przecedzić na czysto przez serwetę. Skoro ściecze, smażyć, biorąc funt i ¼ cukru na kwartę płynu.

5. *Sok truskawkowy.*

Wziąć truskawek przebranych i najdojrzalszych, wsypać do mosiężnej miedniczki, zalać taką ilością wody aby objęło i zagotować na dobrym ogniu tylko tyle aby sok zupełnie z siebie puściły. Zlać do gęstych worków aby sok wyciekł, włożyć na kwartę soku cukru w kawałkach pięć ćwierci funta i gotować niezbyt długo, szumując na czysto. Gorący przecedzić przez worek flanelowy, a po ostudzeniu pozlewać do suchych butelek. Dla piękniejszego koloru można dołożyć do truskawek garsteczkę zlelonego agrestu, wtenczas gdy jagody gotować się będą.

Pozostałe od soku truskawki, użyć na marmeladę lub na powidła.

6. Sok malinowy.

Wziąć malin najdojrzalszych, dolać bardzo małą ilość wody, wyciskać na surowo i składać do gęstych worków, aby powoli czysto ściekało przez noc całą. Nazajutrz skoro męty się ustoją, przecedzić jeszcze przez worek flanelowy, wziąć cukru na kwartę soku funt lub pięć ćwierci funta, zagotować parę razy, odszumować dobrze, a skoro będzie zupełnie czysty, po niedługiem smażeniu, przecedzić jeszcze gorący przez worek flanelowy i wylać do wazy. Nazajutrz zlać do wysuszonych butelek, zakorkować zasmolić i w suchem miejscu schować.

Takim samym zupełnie sposobem smażyć można sok wiśniowy, z tą tylko różnicą, że przy wyciskaniu jagód wody ani kropli dolewać nie trzeba i można tego samego dnia smażyć, a jeżeli nazajutrz, to gdyby się sok zgalaretował, przed przecedzeniem rozegrzać trochę na ogniu nie gotując.

7. Sok porzeczkowy tak smażony aby się nie galaretował.

Wziąć porzeczek dojrzałych, wyciskać na surowo, dolawszy trochę wody do nich, niech ścieka przez worek przez noc. Nazajutrz ten sok trochę zagotować, wyszumować, przecedzić przez worek flanelowy i nie długo z cukrem smażyć, dokładając na kwartę soku, cukru pięć ćwierci funta.

8. Sok żórowinowy surowy sposobem Ruskim.

Utłuc w stępie na miazgę 10 funtów zmarzniętych żurowin, zalać w misie garncem wody i wystawić na mróz aby dobrze zamarzło. Następnie porąbać na kawały

włożyć do worka lub serwety, i niech sok swobodnie ścieka bez pociskania, a będzie klarowny. Zlać do czystych i suchych butelek, zakorkować i postawić w sklepie.

9. Syropy z malin, poziemek lub porzeczek.

Świeże jagody przetarć przez gęste sito, i na funt płynu utłuc miałko i przesiać dwa funty cukru; zlać do wazy i mieszać często łyżką aby łatwiej cukier się rozszedł, i tak utrzymywać przez 24 godzin, poczem zlać do suchych butelek po szyjkę, zakorkować wymoczonemi w araku korkami, zasmolić i trzymać w piasku dnem do góry.

NB. Cukier powinien być bardzo miałki, inaczej się dobrze nie rozpuści i sok popsuje.

Z tych syropów doskonałe są lody w zimie, kiedy trudno o świeże jagody. Na ten cel jednak, trzeba na funt massy jagodowej brać tylko funt cukru.

10. Cedr z cytryn do herbaty.

Na funt cukru 5 cytryn. Otarć cukrem żółtość z cytryn, sok wycisnąć i zmieszać z utłuczonym cukrem wieczorem. Nazajutrz zagotować w miedniczce trzy razy, szumując za każdem zagotowaniem, wystudzić, wymieszać i złożyć do słoja. Ten cedr powinien się cukrować, wtenczas jest najlepiej usmażony.

11. Cedr z pomarańcz do herbaty.

Na funt cukru 4 pamarańcze. Otarć z nich cukrem żółtość, utłuc, zmieszać z wyciśniętym z pomarańcz sokiem i zostawić na noc. Nazajutrz smażyć tak jak cedr cytrynowy, dodając dla kwasu po zagotowaniu, łyżeczkę kawianą cytrynowej soli.

12. Sorbet cytrynowy.

Dwa funty cukru otarć o żółtość trzech cytryn a sok z nich wycisnąć osobno. Zalać te 2 funty cukru niewielką szklanką wody mieszając ciągle, a gdy się rozpuści na małym ogniu, wlać sok od cytryn i gotować podłożywszy większy ogień dopóty, aż się zacznie ścinać jak galareta i lgnąć w palcach. Potem odstawić rądel, wziąć nowy drewniany wałek i mieszać ciągle zwolna w jedną stronę, zdejmując szumowiny i dolewając po kilka kropli cytrynowego soku dla białości, wycierać zaś dopóty, aż płyn pogęstnieje, poczem przełożyć do garnka lub jakiego szerokiego naczynia i obwiązać. Brać na łyżeczkę do jedzenia i popijać wodą.

13. Sorbet malinowy.

Wziąć dwa funty najlepszego cukru w kawałkach niewielkich i włożyć do czystego mosiężnego rądla. Maliny pognieść prędko rękami i przez czystą serwetę wycisnąć tyle, żeby tego gęstego soku była duża szklanka, to jest małe półkwarty. Wlać to do cukru i rozbijać mieszając ciągle w wolnem cieple na kuchni angielskiej póty, aż się cukier zupełnie rozpuści bez zagotowania. Skoro się już zupełnie rozpuści, dodać ognia i dobrze pogotować probując w wodzie z lodem żeby się ścinało jak gęsta galareta w kawałkach i lgnęło w palcach. Wtenczas odstawić rądel i wałkiem zupełnie nowym drewnianym mieszać ciągle zwolna w jedną stronę, zdejmując cokolwiek szumowin jeżeli się znajdą aż póki zupełnie gęsty i czysty płyn zostanie; potem wlać do garnka i póki ciepłe płótnem zakryć.

ROZDZIAŁ OŚMNASTY.

MARCEPANY, PIERNICZKI, CUKIERKI, SUCHE KONFITURY, KONSERWY NA ZIMĘ, MARYNOWANE SAŁATY I RÓŻNE APTECZNE SPECYALIKI.

---

1. Marcepany Królewieckie.

Funt migdałów słodkich, 2 łóty gorzkich oparzyć, obrać, podsuszyć i utłuc na miazgę, przesiać i grubsze cząstki znowu przetłuc z cukrem. Wziąć funt cukru, utłuc, przesiać i zmieszać z migdałami, wyrobić tę masę rękami zwilżając dobrze wodą różaną, potém śpiesznie żeby nie zastygła nakładać do foremek wysypanych cukrem lub na podstawkę drewnianą okrytą papierem, (nie powinna wyschnąć, bo się łamać wówczas będzie), postawić foremki na blachę, nakryć z wierzchu drugą wypukłą blachą, na którą nakłaść rozpalonych węgli i piec minut 10. Na lukier wziąć ćwierć funta cukru lub więcej, utłuc nadzwyczaj miałko przesiać i wycierać z wodą różaną lub *pois de senteur* przez godzinę lub więcéj; im się dłużej wyciera, tém lepszy lukier, gdy będzie gotowy marcepan, polać jeszcze ciepły tym lukrem, zasuszyć i ozdobić kwiatkami z cukru i ułożyć desenie lub kwiaty z podsuszonych konfitur bez ulepu.

NB. Dają się brzegi na około marcepanu z tejże samej massy, do czego są narzędzia, a w niedostatku tych, kroją się wązkie paski scyzorykiem i karbują.

Póki marcepan nie ostygnie nie zdejmować go bo się pokruszy.

2. *Marcepany domowe.*

Proporcya:—Funt migdałów, funt cukru i kilka gorzkich migdałów dla zapachu. Migdały oparzyć, osuszyć i na delikatnej tareczce utrzeć. Cukier miałko utłuc i przesiać, zmieszać z migdałami, wlać wody różanéj trochę więcej jak pół kwaterki, ręką mocno ugniatać, przykryć i tak zostawić na noc. Nazajutrz znowu mocno przez kwadrans ugniatać i wlać trzy krople olejku różanego. Wyłożyć na stolnicę, wziąć kawałek, wywałkować wałkiem blaszanym lub ręką wypłaszczyć na pół palca grubości i wykrajać foremką rozmaite figury, Z tejże massy zrobić małą obwódkę dosyć wysoką, którą każdy marcepanik należy oprowadzić i przytwierdzić ją mocno, aby nie opadła. Zrobione marcepany ułożyć na czyste drewniane deneczka i piec następnym sposobem na tychże samych deneczkach.— Wziąć dużą pokrywę, któraby denko zupełnie przykryła, nakryć nią obróciwszy dnem do góry ułożone na denku marcepany, nałożyć na nią rozpalonych węgli i trzymać dopóty, aż się rancik czyli obwódka zarumieni, a massa zbieleje; jak się tak zapiecze, natychmiast trzeba nalewać lukier i ubierać konfiturami, i znowu dla podsuszenia lukru postawić pod pokrywę i trzymać dopóty tylko, póki lukier nie zacznie błyszczeć i nie zasuszy się z wierzchu. Lukier robi się z cukru i wody różanej dość rzadkawy.

3. *Marcepany Portugalskie.*

Pół funta oczyszczonych słodkich migdałów utłuc w kamiennym moździerzu, dodając białko od jaja. Skoro migdały będą do połowy utłuczone, wsypać funt miałkiego przesianego cukru i dwa łóty smażonej w cukrze i pokrajanej pomarańczowej skórki. Tłuc to wszystko podlewając po trochu białka dopóty, aż massa stanie się miękką i giętką; natenczas wyłożyć ją na stół, popruszyć

cukrem, rozwałkować płasko i wycinać foremką blaszaną różne figury. Położyć na blachę i wstawić do letniego pieca; skoro gotowe, polukrować i ubrać konfiturami.

Można z tej massy robić gałeczki, upiec i podawać jako cukierki marcepanowe.

4. *Pierniczki marcepanowe sposobem klasztornym.*

Funt migdałów słodkich, $^1/_8$ funta gorzkich, oparzyć obrać z łuski, przepłókać wodą zimną i wilgotne usiekać. Utłuc pół funta dobrego cukru wsypać trochę utłuczonych goździków, zmieszać razem i wsypać po trochu do tłuczących się migdałów, aby się w olej nie obracały. Kiedy już massa klejka będzie, nakładać do foremek drewnianych lub blaszanych na opłatek i suszyć w bardzo wolnym piecu. Stwardniałe z wierzchu polukrować.

NB. Wody nie dolewać ani kropli do massy, bo pewno się zepsuje.

5. *Pierniki Toruńskie.*

Do półpiąty kwarty miodu mocno zasmażonego, wlewać po trochu sporą filiżankę spirytusu, mieszając za każdem wlaniem aby się nie zapaliło. Wsypać garstkę lawendy, łyżeczkę tłuczonego imbieru, pół kubka ugotowanej i usiekanej pomarańczowej skórki, tyleż cytrynowej, trochę anyżu, wymieszać dobrze i wlać do pięciu kwart mąki grubej żytniej dobrze podprażonej w gorącym rądlu, wybić mocno łopatką, a skoro ostygnie, miesić parę godzin rękami; potém wlać do form maczając ręce w piwie z miodem przegotowaném, tém samém piwem posmarować z wierzchu, obłożyć cykatą i migdałami, a jak trochę podrosną, wstawić do pieca jak na chleb wypalonego.

6. *Pierniki Toruńskie inaczéj.*

Miodu czystego kwartę zasmażyć mocno, żeby się trochę podrumienił, zdjąć z ognia i sypać mąkę miesza-

jąc miód nieustannie. Mąki pszennej sypie się kwart 4-ry jeśli doskonała lub marymoncka, kwart pięć kiedy domowa. Wymiesiwszy dobrze, wybrać ciasto na stolnicę, niech trochę ostygnie, potem miesić rękami dopóki nie zbieleje; wsypać po pół łóta korzeni: cynamonu, goździków, kordymonii, pieprzu angielskiego, skórki pomarańczowej drobno pokrajanej 2 garści, potażu łótów cztery; znów ciasto wybijać, a gdy już będzie dobrze wyrobione, robić duże pierniki, nasadzać słodkiemi migdałami obranemi z łuski, kłaść na blachy i sadzić do pieca ciepłego jak na pierogi; wyjąwszy z pieca pokroić w jakie chcąc kawałki, polukrować i znów do pieca wstawić ażeby oschły.

7. Pierniki miodowe z pszennéj mąki.

Przegotować w rądlu czystej patoki pół garnca, wsypać do gorącej tyle białej pszennej mąki ile potrzeba do zrobienia rzadkawej massy, wlać nie mieszając kwaterkę mocnego spirytusu, skórki pomarańczowej drobno utłuczonej do upodobania i trochę imbieru. Wszystko to mocno mieszając ostudzić, wybijać rękami aż do białości, robić pierniczki (jakiej chcąc wielkości), kłaść na blachę posypaną mąką i do niezbyt gorącego pieca wsadzić.

8. Pierniki inaczéj.

Kwartę miodu wycierać do białości, wsypać doń funt przesianej pszennej mąki, i znowu pół godziny wycierać. Włożyć ciągle wycierając dziewięć żółtków, trochę kordymonii, drobno usiekanej pomarańczowej skórki, ubić pianę z pozostałych białków i włożyć do massy mieszając ostrożnie w jedną stronę. Zrobić półarkuszowe papierowe skrzyneczki, wlać w nie massę, posypać krajanemi migdałami, położyć na blachę i do niezbyt gorącego pieca wstawić.

9. Pierniki żytnie, wiejskie.

Na półtora garnca miodu, dwa garnce mąki żytniej przesianej. Miód smażyć godzinę, potem wsypać trochę prostego pieprzu, goździków, imbieru lub kordymonii, (wszystko to utłuczone) i pół funta miękko ugotowanej, pokrojonej drobno pomarańczowej skórki. Wlać dwa kieliszki dobrego spirytusu, a wymiesiwszy to wszystko razem, wylać massę do mąki rozsypanej w necce, wymieszać i wybijać łyżką aby ostygło. Potem brać w ręce ciasto i rozciągać póki nie zbieleje, po czem wałkować na stolnicy posypanej mąką, kroić w kawałki, układać na posypaną mąką blachę i do letniego pieca sadzić.

10. Pierniki Mazowieckie.

Na garniec miodu, pół garnca mąki żytniej i tyleż pszennej. Mąkę uprażyć (to jest, ususzyć jak najmocniej w piecu na patelni), przesiać i do ogrzanej wlać miód gorący rozbijając drewnianą łopatką. Potem wsypać korzenie, to jest: trochę utłuczonych goździków, pieprzu, cytrynowej i pomarańczowej skórki (wprzód na miękko ugotowanej, zerzniętej z wierzchu i drobno usiekanej), kieliszek spirytusu i trochę białego imbieru. Wszystko to wybijać jak najmocniej, a skoro ciasto od rąk odstawać zacznie, robić pierniczki, na wierzch wkładać migdały i piec na blasie w niezbyt gorącym piecu.

11. Pierniki z konfiturami.

Roztopić miód, zszumować, przecedzić przez sito, wlać trochę różanej lub pomarańczowej wody. Mąkę pszenną po połowie z kartoflową zamiesić z tym miodem na niezbyt gęste ciasto, rozłożyć na blasie na grubość palca, nałożyć krajaną skórką pomarańczową lub innemi suchemi konfiturami, nakryć znowu ciastem, pokroić w kawałeczki, lub zrobić jeden wielki piernik i w piec wsadzić.

12. Pierniki czekoladowe.

Cukru funt jeden, pół kwarty miodu. Cukier rozpuścić na ogniu ze szklanką niepełną wody; poźniej z miodem razem gotować w wielkim rądlu, wsypać łót jeden potażu, trochę goździków, kordymonii, cynamonu, pieprzu angielskiego i ćwierć funta migdałów drobno siekanych razem z łuską. Po zdjęciu z ognia dodać półtora funta mąki i wybić dobrze, potém posypać stolnicę mąką, wyrzucić na stolnicę ciasto i znowu dobrze wybijać. Jeśliby ciasto było za rzadkie, dodać trochę mąki, rozwałkować i kroić w kawałki czworogranne, blachę masłem niesoloném wysmarować i do letniego pieca wstawić; skoro się zarumienią, wyjąć. Wziąć półtora funta cukru, przegotować trochę z wodą, jak będzie się cukier ciągnąć, wsypać dwie tabliczki czekolady utartej i zmieszać razem z cukrem; posmarować tym lukrem piórkiem spód wystudzonych pierników, a skoro w piecu wyschną, tym samym sposobem smarować po wierzchu.

13. Pierniki cukrowe.

Zgotować z funta cukru tak gęsty ulep jak patokę i zastudzić. Zbić do białości 12 jaj całych, zmieszać z ulepem, włożyć funt kartoflowej mąki, trochę tłuczonego cynamonu, goździków, kordymonii, pomarańczowej skórki, wybić wszystko do pulchności, porobić pierniczki, wysłać blachę papierem i w piec wsadzić.

14. Pierniczki białe klasztorne.

Na dwa funty cukru miałko stłuczonego i przesianego wziąć 16 jaj całych i pół łóta kordymonii. Wycierać to wszystko przez dwie godziny nieustając w jedną stronę, potém wsypać dwa funty mąki marymonckiej suchej i wycierać tę massę jeszcze godzinę. Następnie robić pierniczki podługowate lub kwadratowe jak się podoba,

kłaść je na blachę wysypaną mąką i stawić do pieca tak gorącego, jak na lekkie drożdżowe ciasto.

Robiąc pierniczki nie trzeba zbyt wiele sypać mąki na stolnicę i długo trzymać na blasie, lecz nałożywszy jedną blachę stawić do pieca doglądając, aby zbyt nie zażółkły, bo bardzo prędko się pieką.

Zamiast kordymonii można wsypać trochę utłuczonych migdałów.

Wycierać tę massę najlepiej w misie drewnianej i takąż łyżką, nie ustając ani na chwilę, póki się wszystkie pierniczki nie wstawią do pieca.

15. Pierniki z kartoflanéj mąki.

Sześć filiżanek miodu wybijać do białości. Potém wsypać kartoflanej mąki przesianej ośm filiżanek i tyleż mąki pszennej; wbić ośm żółtków i miesić to wszystko na pulchną massę, dodając po trochu kordymonii, goździków i pomarańczowej ugotowanej i usiekanej skórki, Ubić na pianę pozostałe białka, zmieszać z massą, zrobić formy z papieru jak na biszkokty, wlać w nie ciasto i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Skoro się upiecze, pokroić i ususzyć.

16. Karmelki, pomarańcze i winogrona w kopercie.

Na funt pobitego w kawałki jak do herbaty cukru zalać szklankę wody i gotować w rądelku niepobielanym, obmywając ciągle brzegi palcami zmaczanemi w zimnej wodzie, aby cukier się nie przypalał. Probować czy gotowy, następnym sprosobem: mieć przygotowaną zimną wodę z lodem, maczać w nią palce, chwycić gotującego się syropu i znowu do zimnej włożyć wody; probować w zębach jeżeli kruchy i łatwo pęka nie zostawując śladów i nie lgnąc, odstawić natychmiast i maczać cząstki pomarańczy lub winogrona, biorąc je zgrabnie podwójnemi szpilkami tak, aby nie pękły i nie puściły soku, i ukła-

dać na blachę lub półmisek wysmarowane topionem masłem lub oliwą i wytarte płótnem, aby tłustości nie było.

17. Nuga waniljowa.

Ingredjencye do nugi: Orzechów włoskich lub laskowych pół funta grubo utłuczonych i podsuszonych do kruchości w piecu. Migdałów słodkich oparzonych, pokrajanych i wysuszonych też pół funta. Pistacyj oparzonych, wzdłuż pokrajanych (lecz niepodsuszonych) ćwierć funta.

Sposób robienia: wziąć trzy ćwierci funta cukru, pobić na drobne kawałeczki, wsypać do rądelka, zalać wodą aby objęło, postawić na dużym ogniu i gotować do słabego karmelu. Zagotować pół funta miodu, wlać do wrzącego cukru, dobrze wymieszać i odstawić, aby trochę przestygło. Ubić doskonałą pianę z 15-tu białków w dużym rądlu, i bijąc wlewać jak niteczką gorący cukier z miodem, postawić na lekki ogień i mieszać ciągle drewnianą łopatką, aby do dna i brzegów nie przystawało; wsypać trochę ususzonej i stłuczonej miałko wanilii, mieszając to wszystko przez dwie godziny, póki nie zacznie gęstnieć i nie zmniejszy się tej massy do połowy. Wtenczas zacząć probować biorąc odrobinę tej massy na szypułkę z drzewa i wkładając ją do zimnej wody, a skoro będzie tak giętką jak surowe drożdżowe ciasto, wtenczas wsypać wszystkie ingredjencye mieszając ciągle, po czem kłaść gorącą massę na opłatek, nakryć drugim i położyć w suchem miejscu. Potem krajać na kawałki.

18. Cukierki śmietankowe.

Utłuc miałko funt cukru, zalać kwartą gęstej (kremowej) słodkiej śmietanki, postawić w rądelku na średnim ogniu (najlepiej na płycie), i mieszać dopóty drewnianą łopatką, aż zacznie żółknąć. Mieć przygotowaną blachę wytartą oliwą do suchości i wylać na nią dla próby łyżeczkę tej massy, jeżeli nie rozleje się jak woda, lecz za-

trzyma się na grubość karmelka, i po ostudzeniu stwardnieje o tyle, że giętką będzie, wtenczać wylać wszystko na blachę. Jak zastygnie, pokroić na podłużne kawałeczki (jak karmelki), i zawijać do papierków tak, aby jedna strona była odkryta.

Kolor tych cukierków powinien być mocno zabielonej kawy.

NB. Jeżeli się użyje pół kwarty śmietanki na funt cukru, króciej się smaży, a karmelki będą białe.

19. Migdały prażone.

Pół funta migdałów oparzyć, pokroić w paski, ususzyć mocno w piecu. Utłuc pół funta cukru, usmażyć go na sucho w rądelku lub czuhunnym kociołku do karmelków, mieszając drewnianą łyżką, wrzucić migdały, podprażyć na ogniu mieszając, wyłożyć na półmisek posmarowany zlekka oliwą, pokroić w kawałki i podsuszyć w piecu.

20. Konserwa z róży od kaszlu.

Różę obraną jak do smażenia utłuc z cukrem w moździerzu aż się obróci w massę, i smażyć ją na wolnym żarze aż klejkość się znajdzie. Tak zgęstniałą i ostudzoną massę rozwałkować na stolnicy na grubość konserwy, pokroić i trzymać w suchem miejscu.

21. Różne cukrowe konserwy.

Wziąć trzy funty miałkiego przesianego cukru, wsypać z nich dwa do rądelka, zarobić z wodą jak na gęstą kaszę, postawić na małym ogniu i mieszać ciągle łopatką. Skoro się raz zagotuje, zdjąć, dosypać tyle cukru, aby massa była tak gęsta, jak kaszka przez łyżkę, wymieszać mocno i wylać do papierowych foremek. Skoro zacznie ostygać, pokroić nożem, a po zupełnem ostudzeniu powyjmować i zawinąć w papierki.

Chcąc mieć *czekoladowe,* brać trzecią część czekolady na dwie części cukru.

Do *cytrynowych* lub *pomarańczowych* otarć cukier o skórkę, sok zaś wycisnąć do massy, lejąc doń wodę.

Chcąc mieć jeszcze inne konserwy, można po zdjęciu rądelka z ognia, wlać kilka kropel olejku miętowego, romu lub innych zapachów.

22. Różne konfitury na sucho.

Obrać słodkie jabłka, rozkroić na dwie części, wyjąć ziarnka i przygotować ulep biorąc na funt cukru trzy szklanki wody; skoro ulep się zagotuje, włożyć jabłka i gotować póki nie będą przezroczyste; natenczas wyjąć jabłka, rozłożyć na płaski półmisek, a do ulepu włożyć drugie. Do tego samego ulepu można zmieniać trzy razy jabłka, a skoro stanie się gęsty, na dalsze, nowy zrobić trzeba. Z trzech funtów cukru dwa funty konfitur suchych usmażyć można, nie wkładając ich od razu zbyt wiele, aby się w smażeniu nie pogniotły. Rozłożone na półmiskach, posypać miałkim cukrem i wstawić na noc do letniego pieca; nazajutrz przewrócić na drugą stronę, posypać cukrem i znowu na noc wstawić do pieca. Skoro dostatecznie wyschną, złożyć do słoja przesypując cukrem.

Gruszki smażą się tym samym sposobem.

Wiśnie i inne jagody, po wyjęciu pestek, trzeba zagotować w ulepie; gotowe wyłożyć na sito, aby z niego osiąkły. Dalej postąpić jak z jabłkami.

Pozostały gęsty ulep użyć można do powideł, marmelad i t. d.

23. Róża na sucho.

Na pół funta listków, półtora funta tłuczonego cukru, utarć to razem najmocniej w makotrze i postawić na lodzie. Jak sok puści, smażyć na wolnym ogniu mieszając ciągle, aż będzie sucha.

24. Ajer na sucho sposobem klasztornym.

Korzonki ajeru do smażenia kopać w połowie miesiąca Maja i przy końcu Września; moczyć w naczyniu drewnianém w zimnej wodzie przez dni 9, co dwa dni odmieniając wodę; potém ułożyć w rądlu, nalać zimną wodą i gotować, grubsze korzenie przez godzinę, a cieńsze trzy kwadranse. Odcedzić z wody i ostudzić oblewając zimną wodą, niech w niej stoi całą dobę. Potém obierać z gładkiej strony i kroić w tabliczki; za odkrojeniem pierwszej i drugiej tabliczki, znajduje się zwykle żyłowatość, którą trzeba wyrzynać, i tak pokrajany ajer znowu nalać zimną wodą i trzymać przez dni 6, co dwa dni odmieniając wodę. Potém wybierać na obrusy z wierzchu onemi przykryć i zwolna rękami wyciskać, aby woda wysiękła. Odważyć na funt ajeru, cukru najlepszego gatunku 2 funty i 8 łótów; układać ajer w naczyniach polewanych lub fajansowych, i każdy rząd przesypywać grubo utłuczonym cukrem. Ile funtów ajeru ma się smażyć, tyle osobnych naczyń bierze się do ocukrowania, gdyż więcej nad jeden funt na raz nie daje się smażyć. Tak nacukrowany ajer powinien stać najmniej 3 dni, potém złożyć do mosiężnego kociołka w którym ma się smażyć, wlać 3 łyżki stołowe zimnej wody, i na dynarkach nad węglami smażyć dopóki ulep spuszczony z łyżki nie będzie się ciągnął, nie zaś kroplami spadał. Smażąc trzeba często mieszać srebrną łyżką. Po usmażeniu zdjąć z dynarek, żeby cokolwiek ostygło, (w przypadku zaś, gdyby ajer się przesmażył trzeba wlać kilka kropel zimnej wody); potém wybierać na papier i układać w rzędy; (papier powinien być gęsty, przez któryby woda nie przesiękła), na każdy korzonek nalewać ulepu i ostudzić. Ulep pozostały zlać do miski, dobrze go wytarć i nakładać nożem na ajer na tę stronę, która była przy papierze; niech tak ulukrowany zasycha przez dni kilka. Konserwuje się w miejscu suchém.

25. *Melon smażony na sucho.*

Soczysty nieprzejrzały melon obrać i pokrajać w paski. Odważyć, biorąc na funt melona dwa funty utłuczonego miałko cukru, przesypać tym cukrem melon rzędami w naczyniu fajansowém, i tak przez noc trzymać; nazajutrz zlać ten sok, który melon z siebie wypuści, podsmażyć, i tym zastudzonym ulepem zalać znowu melon. Toż samo powtórzyć jeszcze przez dwa dni, a za czwartym razem, po zagotowaniu ulepu, włożyć najostróżniej melon do gorącego i podsmażyć razem, nie mieszając ani przewracając, bo łatwoby się rozpuścił. Tę ostrożność trzeba jeszcze zachować, żeby go smażyć w szerokiém płaskiém naczyniu, aby jeden kawałek melona na drugim nie leżał. Po dostatecznem usmażeniu, wyłożyć na płaski półmisek i w najlżejszym piecu osuszyć.

26. *Skórki pomarańczowe na sucho.*

Pokroić na cztéry części skórkę z pomarańczy, ugotować w wodzie na miękko zmieniając ją kilka razy i odcedzić na sito; zagotować ulep z dwóch szklanek wody na funt cukru, wrzucić skórki, gotować pół godziny, wylać do fajansowego naczynia, niech porę postoi. Nazajutrz zlać ulep, zagotować, wrzucić skórki, przegotować parę razy i znowu postawić na dni kilka. Raz trzeci to samo powtórzyć, ostudzić, wyjąć skórki na sito; skoro osiękną, osypać miałkim cukrem, włożyć do mosiężnego rądelka i mieszać na żarze żeby się ocukrowały, poczém wyjąć, rozłożyć na półmiski i postawić do letniego pieca aby wyschły.

27. *Ruska pastila z jabłek z miodem.*

Pastiły po większej części robią się z miodem. Upiec ile chcąc jabłek winnych, przetarć przez sito i wybijać łyżką w drewnianém naczyniu. Jednocześnie z wybijaniem jabłek rozcierać miód drewnianą łyżką do białości; po-

32. Śliwki na patyczkach.

Rozkroic śliwki, wyjąć pestki i nanizać po kilka na drewniane lub słomiane pręciki, posypać anyżem lub drobno utłuczonemi migdałami z cynamonem i cukrem i suszyć w wolnym piecu.

33. Gruszki suszone z miodem.

Obrać nieprzejrzałe mięsiste gruszki, wydrążyć i wrzucać do zimnej wody. Łuskę gotować w wodzie, a skoro ta się zazieleni, przecedzić, włożyć do niej gruszki z dodaniem kilku łyżek miodu i gotować do miękkości. Wyjąc, ułożyć na półmiski, spłaszczyć łyżką i osypać cukrem, a do tego ulepu, w którym się gruszki gotowały, włożyć znowu surowe i gotować dopóty aż zmiękną. Postępować tak dopóki stanie ulepu i gruszek, a potém spłaszczone i osypane cukrem przełożyć na blachy wysłane słomą i stawić po kilka razy do ciepłego pieca, przewracając aby z obu stron jednostajnie wyschły.

34. Gruszki na sucho z cukrem.

Sapieżanki lub cukrówki obrać ze skórki i wrzucać do zimnej wody. Przepłókać, zalać świeżą wrzącą wodą, z dodaniem trochę cynamonu i goździków, i gotować do miękkości, aż słomką przekłóć się dadzą. Zrobić gęsty ulep z cukru i wody, w której się gruszki gotowały, zasmażyć w nim gruszki i zostawić je w tym ulepie na 24 godzin. Poczém ułożyć na blachę lub fajansowe półmiski i osuszać w letnim piecu.

35. Jabłka suszone zaparzane.

Jabłka winne najlepiej oliwne obrać, rozkroić na cztery części lub zostawić całe, wybrać ziarna i łuski ze środka i wrzucić do zimnej wody, aby nie poczerniały póki się wszystkie obiorą. Wyjąwszy z zimnej wody,

odcedzić na przetaku i oparzyć je wrzątkiem. Przełożyć potém na suchy przetak i postawić na dni kilka na słońcu, chowając je w suchém miejscu na noc dla ochrony od rosy i wilgoci i przewracając codziennie, aby ze wszystkich stron dobrze z wierzchu oschły. Składać potém do worka lub do słoja nie uciskając i utrzymywać w suchém miejscu, a lat kilka zachować je można tym sposobem.

36. *Melon na salatę.*

Rozkroić nieprzejrzały melon, wyjąć ziarnka, obrać ze skóry, pokroić na niewielkie podłużne kawałki, przesypać warstwami w misce miałkim cukrem i zalać zimnym octem. Gdy tak przez cały dzień postoi, odcedzić nazajutrz ocet i zagotować, włożyć potém melon i ugotować go w tym occie na miękko, uważając aby się nie rozpadł. Gotowy już melon złożyć do słoja, przesypując goździkami i cynamonem, zalać wystudzonym octem, obwiązać i postawić w chłodném a suchém miejscu. Na melona średniej wielkości bierze się kwartę octu i funt cukru.

37. *Śliwki na salatę.*

Dojrzałe śliwki węgierki otarć, nakłóć igłą i ułożyć w glinianym polewanym słoju. Na cztery funty śliwek zgotować półtory kwarty mocnego octu z półtora funtem cukru, oraz grubo przetłuczonym cynamonem i goździkami, odszumować, a skoro trochę przestygnie, zalać nim śliwki na noc. Nazajutrz zlać ulep, zagotować parę razy i gorącym zalać śliwki. W kilka dni przesmażyć znowu ulep, śliwki złożyć do słoja, zalać ostudzonym, obwiązać pęcherzem lub woskowanym papierem i postawić w chłodném a suchém miejscu. W parę tygodni trzeba zobaczyć, czy ulep nie zrzedniał, w takim razie należy go zcedzić, dosypać trochę miałkiego cukru, przesmażyć i zalać wystudzonym śliwki.

38. Wiśnie na salatę.

Wiśnie obrać z ogonków i złożyć do słoja; wziąć octu winnego, włożyć tyle cukru żeby ulep był gęsty, kilka goździków i pieprzu angielskiego w całku, przegotować to dobrze, przestudzić i na wiśnie zalać. Zrobić tyle ulepu żeby wiśnie objęło.

39. Gruszki na salatę.

Czerstwe nieprzejrzałe jakiekolwiek gruszki, obrać z łuski, nalać kryniczną wodą, odgotować i przelać zimną na sicie. Zagotować kwartę lub więcej mocnego octu z pół funtem cukru, cynamonem i goździkami, włożyć w ten ulep gruszki, podgotować aby kilka razy się przewróciły, wylać do fajansowego naczynia, a skoro ostygną, złożyć do słoja, zawiązać pęcherzem i wstawić do suchego sklepu.

40. Gruszki na salatę inaczéj.

Obrane jakiekolwiek gruszki rozkroić na pół zostawując przy każdej części połowę ogonka i wyjąć ziarnka; ugotować je w wodzie z mocnym octem i korzeniami, odcedzić i ostudzić, poczém wrzucić do ulepu i z nim smażyć do gęstości.

41. Jabłka w kwasie na salatę zimową.

Jabłka jesienne, zdrowe, winne, włożyć do kwasu, który tak się urządza; wziąć garniec razowej żytniej mąki, nalać tyle zimnej wody aby rzadkawo było, poczém postawić w cieple, aż słodycz się znajdzie; natenczas wlać do kubła i zalać ośmią garncami ciepłej wody, zawiązać płótnem i postawić w cieple, aby lekko ukwaśniało. Następnie przecedzić i ostudzoném zalać jabłka aby dobrze objęło, nałożyć krzyżem z drzewa i nacisnąć kamieniem, aby jabłka nie wypływały.

42. Ogórki gorczycowe na sałatę zimową do sztuki mięsa.

Obrane zielone świeże ogórki pokroić wzdłuż na cztery lub więcej części, wyjąć łyżeczką ziarnka, posolić trochę i postawić na 24 godziny. Wyjąć, wytarć ostrożnie w serwecie, złożyć do glinianego polewanego naczynia ugotować tyle octu aby objął i przykrył ogórki, zalać wrzątkiem i niech dwa dni tak postoją. Znowu zlać z nich ten ocet, zagotować i zalać wrzątkiem, co jeszcze po dwóch dniach powtórzyć. Wziąć trochę białego i czarnego pieprzu, tyleż goździków, trochę więcej angielskiego pieprzu, wszystko to dość grubo utłuc; posiekać trochę chrzanu, parę cebul, ząbek lub dwa czosnku i 4 łóty gorczycy czarnej; ukaczać w zmieszanych korzeniach ogórki wyjęte z octu, składać je do kamiennego czy polewanego garnka przesypując wyżej wspomnionym chrzanem, cebulą i czosnkiem, zalać gotującym mocnym (jeżeli można winnym) octem, dobrze obwiązać pęcherzem i chować na zimnie.

43. Kapary domowe.

Na końcu Marca lub początku Kwietnia zbierać pączki od żółtych kwiatków zwanych majówki, rosnących nad wodą w kształcie różyczek. Obrać je czysto, namoczyć w bardzo słonej wodzie, deneczkiem i kamieniem nacisnąć, a za parę dni odlać wodę, niech na serwecie osiąkną; poczém przegotować ocet z korzeniami, ostudzić i nim zalać, a na wierzch oliwą.

44. Sposób marynowania korniszonów i innych piklów.

Młode ogóreczki dobrze na sucho obetrzeć, posolić na 24 godzin, później znowu je dobrze wytarć. Wziąć mocnego octu, przegotować go z prostym pieprzem, an-

gielskim, bobkowemi liśćmi i szczyptą saletry, a jak ostygnie, zalać nim ułożone w bardzo suchym słoju przygotowane już pierwej korniszony. Na drugi dzień znowu ten sam ocet odlać, przegotować i nalać nim korniszony; jak ostygnie to samo powtórzyć jeszcze na trzeci dzień. We 4 tygodnie wziąć znowu świeżego mocnego octu, przegotować z takiemi samemi korzeniami, a jak zupełnie ostygnie, zalać tamte korniszony, lecz trzeba je pierwej na sucho dobrze wytarć jako też i słój, i tak samo przez następne dwa dni postąpić, lecz już nie przecierając. Jeżeliby podczas zimy znalazła się mała pleśń, trzeba zaraz ocet odlać i znowu świeżym jak zwykle przegotowanym z korzeniami przez trzy dni zalewać, ale zawsze pierwszego dnia korniszony i słój na sucho wycierać.

Tak samo robią się wszystkie inne pikle z tą różnicą, że szalotkę czyli cebulkę, pomidory (zielone), nasturcyę i groszek trzeba pierwej odgotować, ale pomidory i groszek bardzo mało, bo zaraz pękają.

Rydze albo pieczarki lub borowiki trzeba pierwej odgotować w słabym occie, wyłożyć na serwetę, żeby dobrze osiąkły, wytarć je i postąpić jak wyżej.

45. Pikle odmiennym sposobem, które służą na garnitur do sztuki-mięsa.

Wziąć najmniejszych rydzyków spore pół kwarty, tyleż borowików, kwartę małych korniszonów, kwaterkę najmniejszych szampionów, parę główek truflów, (a nawet kwaterkę ikry z łososia), trochę tresowanej marchwi, kalafiorów, młodych fasoli i nieco nasturcyi. Marchew, kalafiory i nasturcya powinny być wpół odgotowane, inne gatunki tylko oparzyć i trochę posolić. Korniszony zalać octem na kilka godzin w niebielonym rądlu, żeby nabrały koloru zielonego, potem ułożyć zgrabnie wszystkie te pikle do słoików i zalać octem z oliwą.

46. Pieczarki (szampiony) marynowane.

Małe okrągłe pieczarki oczyścić, otarć, zagotować w rozsolonej wodzie i odcedzić na sicie. Ułożyć do słoja przesypując goździkami, prostym i angielskim pieprzem, bobkowym liściem i solą, zalać mocnym przegotowanym i ostudzonym octem, na wierzch łyżką oliwy, obwiązać i postawić w zimném miejscu.

47. Szalotki marynowane.

Małe szalotki obrać z łuski, posolić na 24 godziny i otarć z wilgoci. Zagotować mocny ocet z angielskim i prostym pieprzem, oraz kilku goździkami, wrzucić cebulki i ugotować do miękkości. Ostudzić, przełożyć z octem do polewanego garnka lub słoika, obwiązać i pochować w zimném miejscu.

48. Fasole marynowane.

Ociągnąć z włókien młode zielone fasole, zagotować we wrzącej wodzie i odcedzić na sicie. Posypać spód polewanego słoja bobkowym liściem, pieprzem, goździkami, na tém położyć rząd fasoli, znowu przesypać korzeniami i tak postępować dopóki się słoik nie napełni, uważając, aby na wierzchu były korzenie. Zalać to przegotowanym z solą ostudzonym mocnym octem, obwiązać pęcherzem i postawić na zimnie.

49. Rydze lub borowiki solone.

Rydze oczyszczone sparzyć gorącą wodą i wyłożyć na przetak; jak osiękną z wilgoci, ułożyć do faseczek tak jak rosną, i tak zawsze kłaść warstwę rydzów, potém posypać je solą, trochę pieprzu prostego i angielskiego, bobkowych liści i cebulki dla smaku. Jak już będzie pełna faska, położyć kawał płótna, potém deneczko i przy-

cisnąć kamieniami; w zimie zaś co kilka tygodni przepłókać to płótno i obmyć deneczko.

50. Rydze marynowane na zakąskę do wódki.

Młode świeże rydze wytarć płótnem do suchości. Nalać na wysokość palca oliwy do kwartowego słoika, utłuc miałko cztery części soli zmieszać z piątą częścią pieprzu, położyć na oliwę rząd rydzów, posypać solą z pieprzem, znowu położyć rydze i posypać, i tak postępować naciskając szczelnie aż do wierzchu. Nacisnąć kamyczkiem, a skoro grzyby się uleżą, dołożyć więcej aż do pełności, poczem zakryć krążkiem papieru, zawiązać pęcherzem i wstawić do sklepu.

51. Doskonały sposób solenia grzybów.

Borowiki młode świeżo przyniesione z lasu oczyścić z korzonków, wrzucić do wrzącej wody i dopóty trzymać na ogniu, aż się okaże biała piana; wyjąć wówczas z rądla, złożyć na suchy obrus i tak trzymać aż zupełnie ostygnie; natenczas utłuc drobno soli, składać borowiki do słoja i warstwami przesypywać solą, a nakoniec nacisnąć denkiem, a na wierzch kamieniem. Nie koniecznie nakładać pełny słój od razu, można i po kilkanaście grzybów dokładać, byle były dobrze naciśnięte i pływały we własnym rosole.

52. Użycie tychże grzybów.

Chcąc mieć te grzyby na prędce na obiad, zagotować mleko w rądelku i do wrzącego, wypłókane wprzód w kilku wodach grzyby wrzucić i potrzymać na ogniu, nim drugi raz mleko nie zawrze; wówczas wyjąć i smażyć w maśle lub tuszyć w śmietanie jak świeże.

Inny sposób użycia tych grzybów.

Grzyby wyjęte ze słoja, namoczyć na noc do świeżej wody i parę razy ją odmienić, nazajutrz zagotować we

wrzątku, a skoro się szum pokaże zcedzić, przepłókać, włożyć do masła lub śmietany i tuszyć. Tusząc tak pierwszym jak drugim sposobem, dobrze jest dla aromatu wsypać łyżkę utłuczonych na proszek suszonych borowików.

53. Borowiki świeże na konserwę.

Wybrać młode i zdrowe borowiki, uciąć korzonki i wytarć na sucho płótnem. Rozpuścić w rądlu masła, włożyć w nie tyle grzybów, ile obejmie, podsmażyć do połowy, wyłożyć na półmisek, a do tego samego masła włożyć znowu surowe grzyby i tak postępować aż się przesmażą wszystkie. Skoro przestygną, układać jak rosną do kamiennych lub szklannych niewielkich słoików rzędami, polewając za każdym, świeżo roztopionem sklarowanem i przestudzonem masłem. Po napełnieniu słoików, zalać na wierzch masłem, a po kilku godzinach obwiązać pęcherzem i do sklepu postawić. Biorąc do użycia podtuszyć w tem samem maśle.

Rydze urządzają się tym samym sposobem.

54. Borowiki świeże na konserwę inaczéj.

Borowiki młode ociągnąć wrzącą wodą, rozłożyć na przetak żeby oschły, ułożyć bardzo lekko do słoja i zalać roztopionem masłem, żeby je dobrze objęło. Chcąc je użyć do kuchni, wymoczyć pierwiej w piwie, przemyć wodą i utuszyć w maśle lub śmietanie.

55. Trufle świeże na konserwę.

Wybrać świeże i zdrowe trufle, obmyć, oczyścić szczotką, obrać delikatnie z łuski i gotować kwadrans w białem winie. Wyjąć na sito, niech osiąkną i ostygną; nakoniec włożyć do słoików z wązkiemi szyjami, zalać wskroś prowancką oliwą, zakorkować, zasmolić i wstawić do sklepu.

56. Sposób suszenia borowików.

Borowiki świeże i zdrowe pokroić w podłużne kawałki i suszyć na słońcu, złożywszy je na obrus lub papier. Biorąc do użycia, namoczyć na kilka godzin do słodkiego mleka, ugotować w wodzie i tuszyć w maśle i śmietanie.

57. Groch w butelkach na konserwę.

Na ten użytek najlepszy groch cukrowy z wielkiem podługowatem ziarnem nazwany Marrow. Wyłuszczyć ziarna tak duże, jakie się zwykle na jarzynę używają, przesypać białą tłuczoną solą, biorąc jej pół kwaterki na garniec i postawić na noc w zimnem miejscu. Nazajutrz zcedzić, wsypać do butelek porterowych (aby były mocne i w gotowaniu nie popękały), lekko zaszpuntować, wstawić do kotła, przełożyć sianem, zalać wodą i gotować godzinę. Zasmolić i do piasku w sklepie zakopać.

58. Raki na konserwę.

Ugotować ile chcąc raków (najlepiej w Lipcu bo wtenczas ich najwięcej i najtłuściejsze) i obrać szyjki. Rozsolić niezmiernie mocno wodę i zagotować, ułożyć w małych słoikach szyjki rakowe i zalać tą wodą ostudzoną tak, aby jej było na 2 palce wyżej nad rakami, obwiązać pęcherzem i trzymać w sklepie. Biorąc do użycia wymoczyć.

59. Rozmaite jagody na konserwę.

Zbierać maliny, agrest dojrzały lub niedojrzały, porzeczki i tuż wraz nasypywać do butelek, utrząsając je i ubijając o miękkie miejsce, aby jak najszczélniej były napakowane, zaszpuntować i gotować w sianie godzinę. Zasmolić i zakopać do piasku w sklepie.

Te jagody przesypane cukrem można dawać na sałatę zamiast komputów, lub używać do zaprawy lodów zimową porą.

60. Konserwa mętna z porzeczek do lodów lub innych zapraw.

Wziąć 25 funtów pąsowych porzeczek bez ogonków, 6 funtów czerwonych malin, rozgnieść je i przetarć przez sito. Jeszcze raz przepuścić przez sito aby ziarna nie zostały, zlać do mocnych czystych i suchych butelek, i zakorkować nowemi korkami. Wyłożyć dno i boki kociołka sianem, ustawić w niem butelki przekładając sianem aby jedna nie dotykała drugiej, zalać zimną wodą, nakryć wilgotną ściereczką i postawić na wielki ogień. Skoro się woda zagotuje, odstawić, lecz nie wyjmować aż woda ostygnie, nareszcie wyjąć a po 24 godzinach zasmolić i schować w sklepie.

61. Konserwa do lodów z surowych jagód.

Porzeczki, maliny lub poziemki, przetarć przez sito, zlać do suchych butelek, zakorkować nowemi korkami, zasmolić i postawić w sklepie chłodnym a suchym.

62. Suchy buljon.

Wziąć 4 funty cielęcych nóżek, 12 funtów baraniny, 3 funty cielęcego mięsa, 12 funtów wołowego, (jeżeli jest zając lub parę cietrzewi) porąbać to wszystko na kawałki, przemyć, włożyć do kociołka tak, aby połowa jego mięsem była zajęta, nalać pełen wody i gotować na niewielkim ogniu, zdejmując szum bezustannie. Skoro mięso dostatecznie się ugotuje, przecedzić buljon przez sito, wycisnąć mięso i znowu włożyć do rądla, zalać pełno wrzątkiem, gotować aż mięso rozejdzie się na miazgę, znowu buljon przecedzić, wycisnąć mięso, zlać oba buljony razem, postawić na zimnie, a nazajutrz wyrzuciwszy z misy, zerznąć z wierzchu i ze spodu tłustość, włożyć oczyszczony buljon do rądla i pomału ogrzewać. Zbić lekką pianę z 6-ciu białków, wlać do buljonu, dołożywszy tro-

chę soli, poczém zagotować i przecedzić przez serwetę. Nakoniec znowu gotować na małym ogniu aż do zgęstnienia z ostrożnością, aby nie przypadł do rądla, poczém rozlać płasko do fajansowych naczyń, a skoro ostygnie, wyłożyć na blachę i wstawić na noc do letniego pieca. Jeżeli od razu nie wyschnie, powtarzać to razy kilka.

W czasie pierwszego gotowania buljonu, można włożyć różnych korzeni według upodobania.

63. Suchy buljon z pomidorów.

Wziąć trzy kopy czerwonych dojrzałych pomidorów, rozkroić każdy przez połowę w poprzek, i wycisnąć precz sok z ziarnkami. Włożyć je potém do pobielanego rądla, postawić na miernym ogniu, a skoro się zagrzeją i zaczną puszczać sok z siebie, wówczas postawić na większym ogniu, i gotować mieszając przez pół godziny. Przetarć ugotowane pomidory przez sito, i znowu przetartą massę gotować aż do gęstości. Wysmarować blachę oliwą, rozciągnąć na niej massę nożem jak można najcieniej, a skoro wyschnie w letnim piecu lub na słońcu, pokroić na cząstki, obwinąć w papier i schować w słoju; postawić go w suchém miejscu.

Wyborny jest ten buljon do zaprawy sosów.

64. Musztarda z miodem.

Kwartę gorczycy szarej utłuc na mąkę. Zarumienić dobrze pół kwarty miodu, kwartę octu zagotować, zmieszać z miodem, i zalać wrzątkiem gorczycę, wybijać dobrze póki nie ostygnie, i zlewać zaraz do butelek czy słoików, zakorkować lub mocno obwiązać pęcherzem żeby nie wytchło.

Jeżeli będzie za gęsto, dodać octu w proporcyą.

65. Musztarda z miodem trochę inaczéj.

Kwarta miodu patoki, kwarta utłuczonej na mąkę białej gorczycy.

Przegotować ocet z pieprzem angielskim i bobkowym liściem, zalać wrzącym gorczycę w takiej proporcyi, aby była dość gęsta kasza. Miód rozegrzać, wlać też do gorczycy, ogrzać na ogniu, odstawić i wybijać mocno, poczém złożyć do słoików; obwiązać pęcherzem i schować w chłodném a suchém miejscu.

Chcąc mieć musztardę mocniejszą, trzeba wlać na kwartę musztardy kieliszek soku z chrzanu.

66. Musztarda Francuzka.

Dwie cebule, 4 starte na proszek i przesiane bobkowe liście, i główkę czosnku, zalać półkwartą winnego octu, nakryć szczelnie i gotować pół godziny. — Przecedzić i zaparzyć tym płynem, 4 łóty szarej i 4 łóty żółtej gorczycy. Zmieszać to i wycierać drewnianą łopatką na małym ogniu tak długo aż massa zgęstnieje i zbieleje. Wlać do tego gęstego ulepu z 8 lub 10 łótów cukru, wymieszać i ostudzone złożyć do słoiczków, zakorkować, zasmolić, i chować w sklepie.

67. Masło gorczyczne na śniadanie.

Garncowy garnek kwaśnego mleka ze śmietaną wstawić do letniego pieca, aby się serwatka odłączyła od mleka. Skoro to nastąpi, odcedzić na sito i przełożyć gęszcz do misy, przydając do niej świeżego masła pół funta i dwie łyżki miałko utłuczonej gorczycy. Wytarć wszystko dobrze na massę drewnianą łyżką, przełożyć na talerz i trzymać w zimném miejscu.

68. Kokcynella i inne kolory do galaret, cukrów i t. p.

Proporcya: łót kokcynelli, łót kremotartaru, $^2/_3$ łóta potażu, $^1/_3$ łóta hałunu, utarć miałko w glinianém naczyniu i schować ten proszek w słoiku szczelnie zamkniętym aby nie wytchnął. Biorąc do użycia, zaparzyć

część tego proszku wrzątkiem, wymieszać i przecedzić przez płótno.

Kolor błękitny. Umoczyć kawałek indygo w ciepłej wodzie i tarć nim na talerzu póki woda się dostatecznie niezafarbuje.

Kolor żółty, robi się z wymoczonego w letniej wodzie szafranu.

Kolor zielony. Oskubać i wymyć parę garści szpinaku, utłuc w kamiennym moździerzu wycisnąć sok przez płótno, i postawić w rądelku na dobrym ogniu. Skoro będzie blizko zagotowania wylać na sito; materya dająca kolor na niém zostanie, zdjąć ją, zmieszać z miałkim cukrem i schować w buteleczce do użytku.

Mieszanina po równej części koloru żółtego i błękitnego (w wyżej wskazanych przepisach) daje piękny kolor błękitny.

ROZDZIAŁ DZIEWIĘTNASTY.

ROZMAITE DOMOWE NAPOJE.

1. Sposób warzenia miodu pitnego.

Na garniec miodu patoki wziąć wody pięć garncy, rozsycić w ciepłém miejscu przez dobę lub dłużej tak, aby miód zupełnie w płyn się zamienił, mieszając go często. Po rozpuszczeniu przecedzić przez worek sukienny, wlać do kotła dobrze oczyszczonego połowę płynu, oznaczyć łopatką głębinę onego, wlać resztę i zacząć warzyć; jak się wygotuje do połowy oznaczonej, dolać drugie tyle wody rzecznej zimnej i powtórnie warzyć do połowy. Zaczynając warzyć powtórnie, na 20 garncy płynu włożyć w płóciennym worku chmielu najlepszego samych szyszek funt jeden. Po odgotowaniu powtórném wraz wylać płyn

do nowego naczynia, tojest, do kadki dębowej i tak zostawić aż ostygnie do stopnia ciepła świeżo udojonego mleka; wówczas włożyć drożdży dobrych nasmarowanych na obwarzanek rozkrojony i tak zostawić nim się zacznie fermentować. Miód odbywa fermentacyą w miarę essencyonalności do dni 12-tu lub więcej. Skoro piana sczernieje, wówczas przedystylować na worek sukienny mocno uwalony, wlać do nowej beczki dębowej, wprzód siarką dobrze wykurzonej i mocno zaszpuntować. Chcąc mieć miód czerwieńszy, wrzucić pod koniec jego warzenia pół funta rozpalonego żelaza.

2. *Miód malinnik.*

Ile garncy soku malinowego bez wody, tyle garncy miodu patoki, jak się miód rozejdzie i obróci w płyn, zlać do butli, lub jeszcze lepiej, do nowej dębowej suchej baryłki, zlekka obwiązać otwór płótnem i tak zostawić, niech się fermentuje. Skoro fuz opadnie, przedystylować przez nowy worek sukienny dobrze uwalony; znowu zlać do butli lub suchej baryłki, dobrze wprzód siarką wykurzonej i nie prędzej zlewać do butelek, jak w pół roku po przedystylowaniu. Zlewając do baryłki lub butli, trzeba trzecią część jej próżną zostawić dla lepszej fermentacyi.

Takim sposobem robi się i miód wiśniak.

3. *Wyborny miodowy kwas.*

Wziąć funt rodzenek, pięć cytryn pokrajanych w talerzyki, cztery funty dobrej patoki, i włożyć to wszystko do beczułki. Zagotować wodę, wlać jej 30 butelek, czyli 7½ garncy, a skoro ostygnie, wziąć szklankę drożdży, zmieszać z trzema łyżkami mąki i włożyć do kwasu. Na drugi dzień można jeszcze dodać 5 lub 6 butelek zimnej wody, a skoro rodzenki i cytryny wypłyną na

wierzch, należy je wyjąć, rozlać kwas do butelek, mocno zakorkować i trzymać w zimnem miejscu.

4. *Cydr.*

Dziesięć funtów suszonych jabłek pokroić drobno i włożyć do baryłeczki, zalać je półtrzecia wiadrami wody, niech trzy pory postoi; potém zcedzić płyn do kotła, gotować godzinę, zlać do baryłeczki od wina, i dolać pół kwarty francuzkiej wódki, lub w niedostatku onej dobrego araku. Na te same jabłka nalać znowu wiadro gorącej wody, niech postoi trzy pory, potém gotować jak uprzednio i zlać do tej samej baryłki. Rozpuścić półtrzecia funta cukru, gotować aż poczerwienieje, wlać do cydru, dodać kwartę drożdży od białego wina, zabić baryłkę i postawić na lodzie na sześć tygodni.

5. *Woda imbierowa.*

Wziąć pół funta drobno usiekanego imbieru, pół funta kremotartari, sześć funtów drobno porąbanego cukru, sześć drobno pokrajanych cytryn; włożyć to wszystko do sporej beczułki. Zagotować sześć garncy wody, zalać nią wyżej wymienione ingredyencje i zostawić do ostudzenia, jak piwo do zadania; natenczas wlać 12-cie łyżek dobrych drożdży, a skoro się dobrze wychodzi jak piwo, zlać do butelek i postawić do sklepu.

6. *Kwas Ruski.*

Trzy garnce jęczmiennego słodu, trzy garnce żytniego, trzy garnce żytniej mąki, wsypać to wszystko do cebra, zalać pięciu garncami wrzącej wody, rozmieszać mocno, nakryć, niech parę godzin postoi. Rozdzielić tę massę do dwóch garnków, nie napełniać ich, aby nie wybiegło, i postawić do wypalonego jak na chleb pieca na noc, wyjmując i mieszając kilka razy, aby nie przypadło do garnka, i tak zostawić w piecu do jutra. Nazajutrz wyjąć

z pieca, włożyć do kubełka, rozprowadzić czterma wiadrami wody i mieszać często przez kilka godzin. Skoro się ustoi, zbierać płyn pomału z wierzchu, aby mętów nie poruszyć, i zlewać do ceberka. Jeżeli się mąci zbierając, przestać zlewać, a jak się ustoi, znowu zbierać z wierzchu. Zarozczynić kwartę mąki tym samym kwasem i kwaterką drożdży do gęstości jak przez łyżkę, skoro podejdzie, wylać do lekko ogrzanego zebranego kwasu, postawić w ciepłem miejscu i nakryć płótnem, aby się ruszyło. Skoro się znajdzie piana, pomieszać, przecedzić przez sito do innego naczynia, zlewać do butelek i mocno zakorkować. Postawić w ciepłym pokoju, a skoro znajdzie się piana w butelkach, wynosić do sklepu.

NB. Butelki powinny być niepełne.

Kwasu całego ogrzewać nie trzeba, lecz nalać go trochę do rądla, ogrzać i wlać do pozostałego. Jeżeli w zimnie kwas się robi, rozprowadzać wrzątkiem, jeżeli latem, to zimną wodą, bo przekwaśnieje; lub wrzątkiem z dokładaniem lodu.

Słod powinien być na 60 butelek.

Na tę samą gęstwinę można znowu nalać cztery wiadra wody, zarozczynić i postąpić jak wyżej, a będzie kwas lżejszy ale dobry.

7. Kwas z chleba.

Ususzyć w piecu 5 funtów chleba razowego, włożyć do ceberka, wsypać garść mięty pieprzowej i zalać sześciu garncami wrzącej wody; nakryć i tak zostawić na 24 godzin. Na drugim ceberku położyć pałeczki, postawić na nich sito i zlać ostróżnie naciągniętą chlebową wodę uważając aby nieporuszyć mętów, przenieść sito na trzeci ceberek i wylać nań cały gąszcz chleba niech ścieka. Wymyć czysto ten ceberek w którym był chleb zaparzany, postawić na nim sito z gąszczem chlebowym i

wlać pierwszy płyn aby przedystylował się przez chleb. Skoro ściecze, zmieszać płyny i włożyć funt i ćwierć cukru, 2 łyżki dobrych piwnych drożdży lub suchych jak mały włoski orzech, wymieszać i postawić nakryte, póki nie znajdzie się piana na wierzchu. Zdjąć pianę, włożyć po 3 rodzenki do wymytych i wysuszonych butelek, nalać je płynem, zakorkować, zasmolić, i trzymać latem w lodowni, a zimą w sklepie.

W kilka dni można używać. Kwas ten robi się w ciepłem miejscu.

8. *Białoruski sposób robienia wodzianki, z różnych jagód i owoców.*

Wziąć 10 funtów jakichkolwiek dojrzałych jagód, wsypać do wielkiej butli. Odgotować i ostudzić 3 garnce wody, wlać na jagody do butli i dodać pół garnca dobrego spirytusu. Zawiązać butlę papierem, nakłóć szpilką i postawić ją na słońcu na oknie na dni dwanaście. Na trzynasty dzień przecedzić przez sukienny worek, dodać cukru 6 funtów, wlać do czystej butli i obwiązawszy papierem, postawić na słońcu na jedną dobę, a potem znów przecedzić przez sukienny worek i rozlać do butelek, zakorkować, dobrze obwiązać drótem lub dratwą, zasmolić i w sklepie do piasku suchego postawić. Po upłynieniu dwóch tygodni można używać.

9. *Nalewka wiśniowa.*

Wziąć pud wisień, utłuc z pestkami w stępie, zmieszać z pół wiadrem spirytusu lub dobrej wódki, przełożyć do słojów i postawić na trzy dni na słońcu, obwiązawszy płótnem. Potem wycisnąć przez gęste płótno i wsypać 10 funtów cukru; skoro się rozpuści, zagotować parę razy, a skoro ostygnie, rozlać do butelek i używać. Chować w sklepie.

Nalewka ta najlepsza świeża, i dłużej nad kilka miesięcy przechowywać się nie daje.

10. Nalewka agrestowa.

Agrest dojrzały obrać na czysto i nasypać pełną baryłkę; nalać czystym spirytusem lub bardzo czystą mocną wódką i niech tak stoi pół roku. Potem zcedzić spirytus przez flanelę, zlać do butelek, kładąc do każdej butelki dwie łyżeczki miałkiego cukru i jedną dużą rodzenkę na pół przedartą, zakorkować i postawić na parę miesięcy, a potem używać za nalewkę do herbaty.

Chcąc mieć lepszą nalewkę, po zlaniu z baryłki przecedzić, przegotować z cukrem, biorąc półtora funta cukru na garniec nalewki, przecedzić przez flanelę, jak ostygnie zlać do butelek i mocno zakorkować.

Można ją używać zamiast wina.

11. W i ś n i a k.

Dwa garnce wyciśniętego z wisień soku, zmieszać z garncem miodu w lipówce, uważając aby niepełna była, nakryć denkiem i trzymać na zimnie. Skoro zacznie się burzyć, w parę dni zbierać szumowiny dopóty, aż się zupełnie płyn oczyści, a w parę tygodni przecedzić, niech sam płyn ścieka do baryłki, nienapełniając jej zupełnie, poczem lekko zaszpuntować i zakopać w sklepie do piasku.

Podobnie robi się maliniak.

12. L i m o n a d a.

Z dziesięciu cytryn i dwóch pomarańczy wycisnąć sok nad sitem do wazy. Usmażyć ulep gęsty z czterech funtów cukru i tyluż kwaterek wody, ostudzić i zmieszać z surowym sokiem. Zlać do butelek i używać z świeżą wodą.

13. Essencya ponczowa.

Pół kwarty wody zagotować mocno z dwóma funtami cukru, wcisnąć do tego gorącego syropu sok z pół cytryny, a skoro przestygnie, wrzucić skórkę drobno pokrajaną z trzech cytryn, niech tak kilka godzin postoi, Na tę proporcyę wziąć 8 cytryn, wycisnąć sok do kwarty dobrego araku, a za kwadrans jak się fuz ustoi, zebrać go łyżką, przecedzić arak przez sitko do wyżej wymienionego syropu wprzód przecedzonego, zlać do butelek i zakorkować.

Chcąc nadać tej essencyi smak delikatniejszy, należy dodać sok z czterech pomarańcz, i pół kwarty francuzkiego wina.

ROZDZIAŁ DWÓDZIESTY.

CHLEB.

1. Chleb.

Proporcya: na garniec mąki, kwarta wody.

Z sześciu garncy mąki należy dwa rozczynić sześciu kwartami letniej wody, resztę zostawić do zamieszenia. Przy rozczynieniu wsypać garść soli i tyleż kminu, rozmieszać i postawić w cieple na noc. Skoro tak podejdzie, że znowu opadać zacznie do miary jak było przy rozczynieniu, wziąć pozostałe cztery garnce mąki (zostawując trochę do rozwałkowania) wymiesić mocno, aby ciasto pulchne było. Jeżeliby było za gęste, wlać trochę piwa letniego. Nadto rzadkie po tem się poznaje, kiedy odgarnąwszy w jedną stronę, ciasto wdół się usuwa. Skoro podejdzie do miary jak było przy kwaśnieniu lub więcej, brać go tyle jak na bułkę, wałkować na stole posy-

panym mąką, nadając formę podługowato-okrągłą lub w górze śpiczastą, zwilżyć letniém piwem, a skoro wszystkie będą gotowe i podejdą na stole, pokłóć słomką po kilka dziurek z wierzchu i w piec wsadzić, polewając każdą bułkę wodą wrzącą.

NB. Przed wsadzeniem należy piec wyprobować, wsypując doń otrębie. Jeżeli się zarumienią, a nie poczernieją, natenczas chleb wkładać. Jeżeliby się mocno zarumieniły, odkryć deskę i komin; w przeciwnym razie, żaru na przód pieca przygarnąć.

Gdy się chleb dobrze opiecze, przesadzić te bułki co były na przodzie dalej, a dalsze na przód, odwilżając je przed piecem letniém piwem.

Po wybraniu ciasta z dzieży, wlać do niej trochę zimnej wody, ażeby nie zaschła, potém przepłókać ciepłą wodą, a kwas będzie dobry i dzieża czysta.

Dzieża nowa, lub zepsuta zaparzaniem zbyt gorącą wodą, wyciera się cebulą z solą.

2. Chleb inaczéj.

Proporcya taż sama; sześć kwart wody letniej, 6 garncy mąki.

Wypłókać dzieżę ciepłą wodą, wlać 6 kwart wody letniej, wsypać 2 garnce mąki, mocno wybić łopatką dosypać jeszcze pół garnca mąki, znowu mocno wybijać, aby gruzołków nie było, zasypać na wierzch tę rozczynę mąką, obwiązać grubém płótnem, przykryć suknem i na noc w cieple postawić. Nazajutrz skoro ukwaśnieje, wsypać połowę pozostałej mąki i znowu wybijać mocno łopatką, osypać z wierzchu mąką, nakryć i znowu postawić żeby podkwaśniało; skoro mąka na cieście się popęka, wsypać garść soli, trochę kminu i pozostałą mąkę, i miesić rękami aż do pulchności. Zagładzić, nakryć i postawić w cieple; jak podrośnie, robić bułki ogładzając

zimną wodą, kłaść na łopatę, oblewać wrzątkiem i wsadzić do pieca na pół godziny; potem wyjmować po jednej każdą bułkę, obmoczyć wrzątkiem i znowu w piec wsadzić aż do upieczenia.

Wodę zimną, którą gładziły się bułki, wlać do dzieży, nakryć i postawić do drugiego pieczywa, tym sposobem kwas zawsze będzie dobry. Dzieża powinna być utrzymywana w cieple.

3. *Chleb zaparzany.*

Piekąc jakikolwiek chleb, zostawić kawał ciasta jak na pół bułki, obwiązać w naczyniu aby nie stęchło i zachować do chleba zaparzanego, w zimnem i suchem miejscu.

Rozczyniając chleb zaparzany, wsypać mąkę suchą do dzieży, zalać wrzącą wodą, rozbić warząchwią, zakryć płótnem, niech ostygnie; potem obrać i odrzucić z ciasta zostawionego osuszoną z wierzchu plewkę, rozprowadzić je ciepłą wodą, wlać do dzieży i wymieszać z rozczyną. Gdy ukwaśnieje, dosypać mąki, soli, kminu i wiadomym sposobem wymiesić, uważając aby ciasto było gęste i od rąk odstawało. Postawić w cieple, a gdy podejdzie, robić na stole bułki; a skoro podrosną, kłaść na posypaną grubą mąką łopatę, nasmarować każdą ciepłem lekkiem piwem lub białkiem od jaja i do pieca włożyć.

NB. Chleb upieczony powinien być lekki.

Rozczyna powinna być gęsta, bo chleb będzie smaczniejszy, gdy większa część mąki do niego użyta przefermentuje się w rozczynie, ztąd trzeba uważać, aby na zamieszenie jej mniej potrzebować mąki.

Można z ciasta wyrosłego w dzieży robić bułki chleba prosto na łopacie.

KONIEC.

Antoni Ignacy
Tomaszewski.

OBJAŚNIENIE

kilku wyrazów technicznych kucharskich w téj książce używanych.

Ociągnąć, znaczy trochę ogotować.

Zaciągnąć śmietankę, ogrzewać na ogniu mieszając łyżką lub wybijając miotełką do zgęstnienia.

Przefasować, przecedzić, przetarć przez sito lub durszlak.

Oprawić, oczyścić z piór i wnętrzności ptastwo, oskrobać i oczyścić rybę.

Sztan, klej, wyciąg z nóżek cielęcych lub karuku rybiego.

REJESTR MATERYJ

W TEJ KSIĄŻCE ZAWARTYCH.

ROZDZIAŁ PIERWSZY.

Z u p y.

Stronica.

Ogólne uwagi o Zupach 1

a) **Zupy gorące mięsne.**

1. Buljon z mięsa wołowego. 1
2. Buljon rumiany z jarzynami. 2
3. Buljon rumiany kwaskowaty. 3
4. Buljon po francuzku *(au naturel)*. . . . . —
5. Zupa francuzka *(à la Julienne)*. . . . . —
6. Zupa francuzka biała, klarowna. 4
7. Zupa biała inaczej. . —
8. Zupa chlebna z winem. 5
9. Zupa królewska. . . . —
10. Rosół z kury lub indyka. . . . . —
11. Zupa Purée z kur . . 6
12. Zupa Purée z zająca. —
13. Zupa Purée z ryżu. . 7
14. Zupa Purée z marchwi. . . . . —
15. Zupa Purée z kartofli. 7
16. Zupa pomidorowa. . . —
17. Zupa salerowa. 8
18. Zupa nakształt z żółwia *(à la tortue)* . . . —
19. Zupa rakowa. 9
20. Zupa cytrynowa. . . . 10
21. Zupa angielska klarowna z główki cielęcéj. . . . . —
22. Zupa zaprawiona śmietanką lub żółtkami. . —
23. Zupa ze żwierzyny, czyli pasztetowa . . . —
24. Grochówka ze świniną. 11
25. Zupa ruska z pokrzywki. . . . . —
26. Barszcz. . . . . —
27. Buraczki czerwone po gospodarsku 12
28. Kapuśniak . . . . . —
29. Zupa ze szczawiu. . . 13

30. Zupa ogórkowa, klarowna. 13
31. Zupa z gęsi lub kaczki. 14
32. Zupa z gęsich podróbek . . . . . —
33. Zupa z prosięcia . . . —
34. Jusznik . . . . . —

b) **Zupy gorące maślne i postne.**

35. Zupa maślna z jarzyn. 15
36. Zupa pomidorowa. . . 16
37. Zupa ogórkowa, bielona. . . . . —
38. Zupa zaciągana, maślana . . . . . —
39. Zupa cytrynowa, czyli angielska. . . . . —
40. Zupa z kartofli *(Purée)* 17
41. Zupa z grochu *(Purée)* maślna lub postna . . —
42. Zupa arbuzowa . . . . —
43. Zupa z grochu zielonego z żółwiem. . . . 18
44. Zupa z grzybów maślna lub postna. . . . . —
45. Rosół z ryby z farszem. . . . . —
46. Zupa z miętuzów, postna. 19
47. Zupa Ruska (Ucha), postna. . . . . —
48. Ucha ze sterli, postna. —
49. Rosół z głowy jesiotra lub łososia, maślny lub postny. 20
50. Zupa z fasoli białej *(Purée)* . . . . . —
51. Staroświecka kaszka . —
52. Zupa z piwa. 20
53. Piwo grzane postne z makowem mlekiem. 21
54. Piwo grzane postne z miodem . . . . . —
55. Zupa postna z jarzynami, miszkulancyą zwana. . . . . —
56. Krupniczek jęczmienny z makowém mlékiem . . . . . —
57. Zupa kwaśna zaciągana z suszonéj rybki . —
58. Zupa postna kwaśna ze stynki. 22
59. Zupa z mléka z pianką, pod nazwą *Nic-po-niem* . . . . . —

c) **Zupy z wina i jagod słodkie.**

60. Zupa winna szodowa. —
61. Zupa z sago z winem. 23
62. Zupa ze śliwek, ze śmietaną lub postna . —
63. Zupa z wiśni suszonych. . . . . —
64. Zupa z suszonych czernic. 24
65. Zupa z głogu . . . . . —
66. Zupa z głogu inaczéj. —
67. Zupa z poziomek . . . —
68. Zupa z malin lub poziomek inaczéj 25

d) **Chłodniki.**

69. Zupa orszadowa. . . . —
70. Chłodnik z wisień. . . —
71. Chłodnik z czernic. . 26

72. Chłodnik z malin, porzeczek, truskawek, lub poziomek 26
73. Chłodnik Litewski z botwiny, buraczków, lub szczawiu 26

ROZDZIAŁ DRUGI.

Rozmaite dodatki do zup.

1. Grzanki z bułki, z mięsném siekaniem i parmezanem. 27
2. Pulpety z cielęcéj wątróbki. . . . . —
3. Pulpety z płuc cielęcych. . . . . —
4. Pulpety z pozostałej lęcéj pieczeni 28
5. Pulpety, czyli gałki z wołowego mięsa, do buraczków . . . . . —
6. Pierożki z grzybów, do zup postnych . . . —
7. Pulpeciki szczupakowe do zup maślnych. 29
8. Nadziewane raki do zupy, lub do okładania zielonego grochu. 29
9. Kluseczki zaparzane do buljonu z mięsa, lub grzybów . . . . . —
10. Kluski biszkoktowe do buljonu 30
11. Kluski z sucharków . —
12. Kluski rozcierane z mąki . . . . . —
13. Ciasteczko lane . . . . —
14. Grzanki z bułki do buljonu 31
15. Ryż z sérem do buljonu. . . . . —
16. Makaron włoski z parmezanem. . . . . —

ROZDZIAŁ TRZECI.

SOSY.

Uwaga o podpalaniu sosów.

1. Sos pospolity. 32
2. Sos do kotletów. . . . —
3. Sos do kotletów, inaczéj . . . . . —
4. Sos z ogórków kwaszonych . . . . . —
5. Sos sardelowy do cielęcej pieczeni 33
6. Sos śledziowy do sztuki mięsa 33
7. Sos truflowy do potrawki z kaczki, indyka, lub kury. . . . . —
8. Sos z pieczarek (szampionów) . . . . . —

9. Sos słodki z rodzénkami, do ozora 33
10. Sos musztardowy do kiełbas 34
11. Sos musztardowy do ryb, inaczéj . . . . . —
12. Sos szczawiowy do sztuki mięsa białéj. . —
13. Sos cébulowy z kminem. . . . . —
14. Sos szalotkowy do baraniéj pieczeni 35
15. Sos ostry cébulowy. . —
16. Sos holenderski do szczupaka lub innych ryb większych. . . . . —
17. Sos cytrynowy do potrawek z kurcząt młodych, indyków lub gołębi. . . . . —
18. Sos biały do potrawek z cielęciny, kur lub indyków. 36
19. Sos pomidorowy. . . . —
20. Sos maślany do jarzyn. —
21. Sos z chrzanu do białéj sztuki mięsa. . . . —
22. Chrzan inaczéj . . . . —
23. Sos grzybowy. 37
24. Sos jałowcowy do pieczystego. . . . . —
25. Sos z powideł wiśniowych do pieczeni z wieprza lub dzika 37
26. Sos porzeczkowy do czarnej źwierzyny, jakoto: dzika, sarniny łosiny i t. d. . . . . —
27. Sos wiśniowy, do melszpeizów. . . . . —
28. Sos śliwkowy do melszpeizów. 38
29. Sos z malin lub poziomek, do melszpeizów. . . . . —
30. Sos z soku, do budyniów. . . . . —
31. Sos migdałowy do zapiekanego mléczka. . —
32. Sos mleczny . . . . . —
33. Sos śmietankowy z wanilją do legumin i kaszek. 39
34. Szodo . . . . . —
35. Sos musztardowy na zimno. . . . . —
36. Sos tatarski na zimno, do ryb . . . . . —
37. Sos sardelowy zimny, do ryb i auszpików mięsnych. . . . . —
38. Sos francuzki *(provençal)* do zimnych potraw. 40
39. Sos do ryb postnych. —

ROZDZIAŁ CZWARTY.

Jarzyny.

1. Groch zielony 40
2. Groszek sposobem francuzkim. 41
3. Marchew. . . . . —
4. Marchew z grochem . 41
5. Galarepa zwyczajnym sposobem. . . . . —
6. Galarepa nadziewana. 42

7. Brukiew po gospodarsku 42
8. Brukiew nadziewana . —
9. Brukiew osypywana sucharkiem. 43
10. Brukiew lub galarepa glazurowa . . . . . —
11. Fasole zielone ze śmietanką. . . . . —
12. Fasole zielone innym sposobem. . . . . —
13. Fasole zielone w strączach 44
14. Fasole białe . . . . . —
15. Rzepa z mostkiem baranim. . . . . —
16. Rzepa Teltówka. . . . —
17. Buraczki czerwone słodkie 45
18. Buraczki postne na półmisek. . . . . —
19. Pasternak . . . . . —
20. Szpinak lub lebioda . 46
21. Szczaw' świeży na jarzynę . . . . . —
22. Szczaw' marynowany. —
23. Kalafiory. . . . . —
24. Gruszki na jarzynę. . 47
25. Jarmusz. . . . . —
26. Kapusta zielona Safojka, czyli włoska . . . —
27. Kapusta włoska lub biała, nadziewana po litewsku. . . . . —
28. Kapusta słodka nadziewana farszem grzybowym. 48
29. Kapusta biała z farszem, po francuzku . —
30. Kapusta pod nazwaniem: Wyrostki Bruxelskie 49
31. Kapusta z biszamelem okładana mostkiem cielęcym lub baranim. 49
32. Kapusta biała z baraniną lub flakami . . —
33. Kapusta biała na kwaśno z jabłkami 50
34. Kapusta kwaśna z grzybami i śmietaną. . . . —
35. Kapusta postna, dobra. . . . . —
36. Kapusta pod nazwą: Bigos hultajski . . . . —
37. Kapusta czerwona, tuszona 51
38. Karczochy . . . . . —
39. Kartofle smażone . . . —
40. Kartofle zapiekane ze śledziem lub sardelami. 52
41. Kartofle zapiekane ze śmietaną. . . . . —
42. Kartofle nadziewane grzybami. . . . . —
43. Kartofle nadziewane innym sposobem. . . . 53
44. Kartofle na parze . . —
45. Purée, czyli kartoflowa kasza. . . . . —
46. Kotlety z kartofli . . . 54
47. Kasza kartoflana zapiekana z grzybami . —
48. Kasza puchowa z kartofli do klarowanego masła. . . . . —
49. Kasza kartoflana z makiem, postna. 55
50. Mieszaninka . . . . . —
51. Bulwa włoska (Topinambour). . . . . —
52. Jarzyny na parze w rodzaju leguminy . . . . —

53. Szparagi 56
54. Borowiki tuszone . . . —
55. Rydze smażone . . . . —
56. Grzyby maślaki, czyli koźlaki . . . . . —
57. Ogórki tuszone do sztuki mięsa baraniej lub pieczeni wołowéj . . . 57

Różne smaczne garnitury do jarzyn.

Mozgi cielęce lub wołowe. —
Kotleciki z mozgu do jarzyn . . . . . —
Ozor wołowy do jarzyn . 58
Wymie opiekane do jarzyn. —
Krezki cielęce w klarze, do okładania brukwi, marchwi, lub galarepy . . . —
Amoretki wołowe, do okładania szpinaku, szczawiu, groszku i t. d. . . —
Omlet do marchwi, brukwi, szpinaku i t. d. 59
Perduty do okładania szczawiu, grochu, szpinaku, pokrzywy i t. d. . . . . —
Wieprzowe nérki lub ozorki do jarzyny . . . . . —

ROZDZIAŁ PIĄTY.

WOŁOWINA.

Rozmaite z niéj potrawy.

O sztuce mięsa. 60
1. Sztuka-mięsa biała. . —
2. Sztuka-mięsa zapiekana ze śmietaną i sérem. 61
3. Sztuka-mięsa z borowikami suszonemi lub świéżemi. . . . . —
4. Sztuka-mięsa opiekana 62
5. Sztuka-mięsa przekładana. . . . . —
6. Sztuka-mięsa z biszamelem. . . . . —
7. Sztuka-mięsa na parze *(Bocuf à la mode)*. . 63
8. Sztuka-mięsa huzarska. . . . . —
9. Sztuka-mięsa rumiana, przekładana chrzanem. . . . . —
10. Sztuka-mięsa rumiana z mocnym sosem . . . 64
11. Sztuka-mięsa duszona. . . . . —
12. Sztuka-mięsa duszona inaczéj 65
13. Sztuka-mięsa po Francuzku. . . . . —
14. Sztuka-mięsa z jajecznicą. 66
15. Sztuka-mięsa zapiekana z czerwoném winem. . . . . —
16. Sztuka-mięsa po Portugalsku. . . . . —
17. Pieczeń wołowa po Angielsku 67
18. Sztuka-mięsa z białym sosem. . . . . —

19. Sztuka-mięsa rumiana z garniturem z tartej kartofli 68
20. Sztuka-mięsa kotletowa, wyborna. . . . . —
21. Polędwica tuszona z winem. . . . . —
22. Polędwica we własnym sosie. 69
23. Polędwica po Wiedeńsku. . . . . —
24. Polędwica pieczona w papierze. . . . . —
25. Polędwica przekładana chrzanem lub sardelowem masłem z kartoflaną massą. 70
26. Bifsztyk z polędwicy. —
27. Bifsztyk doskonały sposobem zagranicznym. 71
28. Sztuka-mięsa roladowa z polędwicy. . . . —
29. Strudel wołowy 72
30. Rost-beef z polędwicy. —
31. Rost-beef inaczéj . . . 73
32. Sztuka-mięsa zrazowa, Włoska. . . . . —
33. Sztuka-mięsa zrazowa, z jarzynami. . . . —
34. Sztuka-mięsa zrazowa, faszerowana. . . . 74
35. Sztuka-mięsa zrazowa, w garnku pieczona . . . . . —
36. Sztuka-mięsa zrazowa Angielska. 75
37. Zrazy Angielskie, doskonałe z cebulowym sosem. . . . . —
38. Zrazy *(à la Nelson)*, z polędwicy . . . . . —
39. Zrazy *(à la Nelson)*, inaczej 76
40. Zrazy siekane z chrzanem. . . . . —
41. Zrazy zawijane z kapustą. . . . . —
42. Klops Angielski. . . . 77
43. Zrazy *Fricandeau* faszerowane . . . . . —
44. Zrazy zawijane Litewskie. 78
45. Zrazy z pieca, ze śmietaną. . . . . —
46. Kotlety bite z wołowego mięsa . . . . . —
47. Sztuka-mięsa z wołowego ozora. 79
48. Sztuka-mięsa w kartoflach. . . . . —
49. Flaki . . . . . —
50. Kołduny. 80
51. Kołdunki z gotowanego mięsa. 81
52. Bigos z pozostałego gotowanego mięsa. . . —
53. Potrawa z mozgów z cytrynowym sosem. 82
54. Potrawa z mozgów z rumianym sosem. . —

b) Cielęcina.

Rozmaite z niej potrawy.

Wstęp 82
1. Pieczeń cielęca, pospolita 83
2. Pieczeń cielęca szpikowana . . . . . —
3. Pieczeń cielęca z biszamelem. . . . . —
4. Pieczeń cielęca po amatorsku 84
5. Sztuka-mięsa z cielęciny z makaronem włoskim. . . . . —
6. Sztuka-mięsa cielęca z kawiorowym sosem. 85
7. Kotlety cielęce bite . —
8. Kotlety siekane z sosem . . . . . —
9. Kotlety siekane w foremkach. 86
10. Kotlety bite okładane mozgami . . . . . —
11. Kotlety, cielęce ze śmietaną i sardelami. . . . 87
12. Kotlety z ryżem w rancie . . . . . —
13. Kotlety cielęce z chrzanem . . . . . —
14. Kotlety cielęce po Angielsku . . . . . —
15. Wiedeńskie sznycle z cielęciny na roszcie. 88
16. Mostek cielęcy nadziewany na pieczyste . . —
17. Mostki cielęce z rodzenkami . . . . . —
18. Frykas z mostków lub łopatek cielęcych. . . —
19. Mostki cielęce z ryżem. 89
20. Mostki z soją i korniszonami. 89
21. Mostek cielęcy z grochem. . . . . —
22. Potrawka z mostka osmażonego, z rumianym sosem . . . . . —
23. Potrawka z mostka, inaczéj. 90
24. Potrawka z cielęciny z żółtym sosem i agrestem. . . . . —
25. Potrawka z łopatki cielęcej lub mostka, z rakami i kalafjorami . . —
26. Potrawka z pieczonej cielęciny, z kwaśnemi ogórkami 91
27. Potrawka z pozostałéj pieczeni, z sardelami lub śledźmi. . . . . —
28. File z cielęciny. . . . —
29. Zraziki cielęce faszerowane 92
30. Zraziki cielęce z łazankami. . . . . —
31. Fricandeau z cielęciny. —
32. Zraziki cielęce, angielskie 93
33. Zrazy cielęce z cytrynowym sokiem . . . . —
34. Potrawka z główek cielęcych smażonych. . . —
35. Potrawka z główki i nóg cielęcych, inaczéj. 94
36. Nóżki cielęce smażone w cieście . . . . . —

37. Wątróbka cielęca tuszona 95
38. Wątróbka cielęca smażona . . . . . —
39. Wątróbka cielęca szpikowana, pieczona w całku . . . . . —
40. Wątróbka cielęca faszerowana. 95
41. Potrawka z krezek cielęcych. 96
42. Cielęce płuca, czyli lekkie. . . . . —

c) Baranina.

1. Sztuka-mięsa z baraniny, na sposób sarniny 96
2. Sztuka-mięsa z baraniny, ze śmietanowym sosem 97
3. Sztuka-mięsa z baraniny z małą cebulką czyli szalotką. . . . . —
4. Barania pieczeń pospolita. . . . . —
5. Sztuka-mięsa z baranich mostków, zapiekana. . . . . —
6. Kotlety baranie po francuzku. 98
7. Kotlety baranie bite, okładane szalotką . . —
8. Kotlety baranie siekane z kartoflaną kaszą. 98
9. Mostki z kminowym sosem 99
10. Piław turecki. . . . . —
11. Mostki baranie z ryżem. inaczej . . . . . —
12. Potrawka z baraniny, z winnym sosem . . . 100
13. Maciek z wątroby baraniej . . . . . —
14. Maciek z baraniej lub cielęcej wątroby inaczéj . . . . . —
15. Maciek z baranią tłustością, naleśnikowy . 101
16. Dołma turecka . . . . —

d) Wieprzowina.

1. Sztuka-mięsa ze świniny 101
2. Sztuka-mięsa z młodego wieprza 102
3. Sztuka-mięsa wieprzowa szpikowana . . . . —
4. Sztuka-mięsa z wieprza lub dzika ze śliwkowym sosem. 103
5. Schab wieprzowy, z powidłowym sosem . . . 103
6. Udziec wieprzowy, lub dzika marynowany . . —
7. Kotlety wieprzowe na sztukę-mięsa 104
8. Kotlety wieprzowe na roszcie, z cebulowym sosem . . . . . —

9. Kiełbasy na piwie na śniadanie. 105
10. Wereszczaka . . . . . —
11. Szynka solona gotowana na sztukę mięsa. —
12. Szynka wędzona gotowana. 105
13. Szynka pieczona. . . . 106
14. Szynka Westfalska. . . —
15. Prosię pieczone, nadziewane. . . . . —

e) **Zwierzyna.**

1. Sztuka-mięsa z dzika. 107
2. Głowa dzika. 108
3. Sztuka-mięsa z sarny lub łosia. . . . . —
4. Zając na pieczyste z rożna. 108
5. Zając pieczony ze śmietaną 109

ROZDZIAŁ SZÓSTY.

O przyrządzeniu wszelkiego ptastwa domowego i dzikiego, tak do gotowania, jako i pieczenia.

O biciu onegoż i dalszych potrzebnych przygotowaniach. 109

a) **Ptastwo domowe.**

1. Indyk pieczony, nadziewany. 112
2. Młode indyki z biszamelem. 113
3. Indyk lub kapłon z ryżem, po francuzku. . . —
4. Potrawka z indyka, kury lub prosięcia, z białym sosem. . . . . —
5. File (Filets) z indyka. 114
6. Kapłon na pieczyste. —
7. Kury lub kapłony z sardelowym sosem. . . —
8. Kapłon z jałowcowym sosem. 115
9. Kapłony z truflowym sosem. . . . . —
10. *(Vol-au-vent)* z kapłona, tłustéj kury lub indyka we francuzkiém cieście. . . . . —
11. Kury na pieczyste. . 116
12. Kurczęta pieczone. . . —
13. Kurczęta po francuzku. 117
14. Kurczęta z kalafiorami i rakami na potrawkę. —
15. Kurczęta pieczone z biszamelem. . . . . —
16. Kurczęta z grochem zielonym 118
17. Kurczęta z agrestem na potrawkę . . . . . —
18. Potrawka z kurcząt z pieczarkami. . . . . —
19. Gęś pieczona z jabłkami i podléwą, po Litewsku. 119
20. Gęś z kwaśną kapustą. —

21. Gęś nadziewana kaszą z grzybkami. 119
22. Gęś z makaronem włoskim. 120
23. Potrawka z gęsi z grzybowym sosem. . . . . —
24. Podróbki gęsie z czarnym sosem. 121
25. Podróbki gęsie z śliwkowym sosem. . . . . —
26. Kaczki na pieczyste. —
27. Potrawka z kaczki z białym sosem. . . . —
28. Potrawka z kaczek ze słodką kapustą. 122
29. Kaczki z brunatnym sosem. . . . . —
30. Kaczki pieczone z winnym sosem. . . . . —
31. Kaczki z makaronem domowym i grzybkami. —

b) **Ptastwo dzikie.**

1. Cietrzew pieczony. . . 123
2. Bażanty. . . . . —
3. Kaczki dzikie pieczone. 123
4. Kaczki dzikie z sosem i kaparami. 124
5. Jarząbki . . . . . —
6. Potrawka z jarząbków. —
7. Wyborna potrawka z jarząbków lub innéj zwierzyny w rancie. . —
8. Kuropatwy pieczone. 125
9. Kuropatwy faszerowane. . . . . —
10. Kuropatwy z sardelowem masłem. . . . . —
11. Bekasy pieczone. . . . —
12. Bekasy pieczone z sosem. 126
13. Bekasy z grzankami. —
14. Jemiołuszki z grzankami. . . . . —
15. Różne drobne ptaszki jakoto, kwiczoły, wróble słonki i t. p. na pieczyste. 127
16. Głuszec. . . . . —

ROZDZIAŁ SIÓDMY.

Ryby rozmaite.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu ryb. 127
1. Szczupak opiekany z kwaśną kapustą. . . . 128
2. Szczupak do rozmaitych sosów. . . . . —
3. Szczupak zapiekany z chrzanem. 129
4. Szczupak z chrzanowym sosem. . . . . —
5. Szczupak w łusce, naturalnym smakiem, bez przyprawy, do musztardy lub chrzanu. 129
6. Szczupak prałatowski z jarzynami. . . . . —
7. Szczupak z rosztu. . . 130
8. Szczupak z żółtym sosem . . . . . —
9. Szczupak na burakowym rosole. 131

10. Szczupak z rumianym sosem. . . . . —
11. Szczupak faszerowany z pieca. . . . . —
12. Szczupak pieczony w słoninie. 132
13. Szczupak szpikowany jarzynami. . . . . —
14. Szczupak z szarym sosem postny. 133
15. Szczupak po niemiecku z kartoflami. . . . . —
16. Szczupak pieczony z rożna ze śmietaną. . 134
17. Szczupak na potrawę. —
18. Szczupak smażony . . —
19. File ze szczupaka lub sądaka. 135
20. Ryba po żydowsku. . —
21. Ryba tuszona w śmietanie z kartoflami, smaczna 136
22. Ryby *(au gratin)* po francuzku. . . . . —
23. Karp' po francuzku. 137
24. Karp' po polsku. . . . —
25. Karp' w czerwoném winie, z łuską. 138
26. Karp' opiekany. . . . . —
27. Pstrąg we własnym smaku. . . . . —
28. Frykas z węgorza na roszcie . . . . . —
29. Węgorz faszerowany. 139
30. Łosoś pieczony na roszcie . . . . . —
31. Łosoś w całku z rakowym sosem. . . . . —
32. Łosoś na pieczyste. . 140
33. Łosoś w kopercie. . . —
34. Łosoś na potrawkę po niemiecku. . . . . —
35. Sądak z musztardowym sosem. 141
36. Sądak w całku, z holenderskim sosem. . . —
37. Sądak pieczony z jajami. 142
38. Jesiotr na rumiano z wiśniowym i winnym sosem. . . . . —
39. Jesiotr z rumianym sosem, z rodzenkami. . . —
40. Jesiotrzyna pieczona z musztardowym sosem. 143
41. Jesiotr z rosztu. . . . . —
42. Stokfisz. . . . . —
43. Stokfisz ze śmietanowym sosem 144
44. Stokfisz z grzankami. —
45. Stokfisz po Kapucyńsku 145
46. Liny modro gotowane, z sosem ze słoniny. . . —
47. Lin z kapustą czerwoną lub białą. . . . . —
48. Lin z grubą kaszą. . . 146
49. Liny lub leszcze z sadzonym sosem. . . . . —
50. Okunie osypane jajami. 147
51. Karasie ze śmietanowym sosem . . . . . —
52. Karasie zapiekane w śmietanie. . . . . —
53. Sielawa. Stynka . . . . —
54. Kotlety z ryby . . . . . —
55. Kotlety lub krążki z ryby inaczéj. 148
56. Farsz z ryby z formy na parze . . . . . —
57. Zrazy postne zawijane z ryby. 149
58. Stynka smażona w klarze. . . . . —

59. Szarpanina z suszonej ryby. 149
60. Sledzie smażone z grzybowym sosem postne. —
61. Kotlety ze śledzia. . . 150
62. Farsz śledziowy zapiekany, na śniadanie z cielęciną . . . . . —
63. Sledź zapiekany inaczej 151
64. Grzanki śledziowe na zimno, na śniadanie. —
65. Sardelowe czy śledziowe masło, na śniadanie. 151
66. Sledziowe masło postne. 152
67. Ostrygi przypiekane na roszcie. . . . . —
68. Raki z sosem. . . . . —
69. Raki po francuzku *(Buisson d'ecrevisses)*. —
70. Potrawka z raków z drobną gryczaną kaszą. 153
71. Rakowe masło . . . . . —

ROZDZIAŁ ÓSMY.

Przyrządzenie pasztetów.

a) **Rozmaite ciasta do pasztetów.**

1. Ciasto listkowe, czyli francuzkie. 154
2. Ciasto francuzkie inaczéj 155
3. Ciasto listkowe rąbane. —
4. Ciasto maślne. 156
5. Ciasto maślne innym sposobem, ... —
6. Ciasto kruche do pasztetów . . . . . —
7. Ciasto żytnie do pasztetów . . . . . —

b) **Rozmaite pasztety.**

1. Pasztet z kurcząt, lub młodych indyczą t. . . 157
2. Pasztet Wołyński z kurcząt. 158
3. Pasztet z kapłonów, lub karmnego indyka. 159
4. Pasztet z kaczek domowych. . . . . —
5. Pasztet z kuropatw, jarząbków, jemiołuszek, zająca lub innéj jakiej zwierzyny, we francuzkiém cieście. 160
6. Pasztet turecki z baraniny. . . . . —
7. Pasztet z baraniny inaczej 161
8. Ogon wołowy w pasztecie. 162
9. Pasztet ze szczupaka. —
10. Pasztet z łososia. . . . —
11. Pasztet z węgorza lub miętuzów. 163
12. Pasztet rakowy z groszkiem 164

c) **Paszteciki.**

1. Paszteciki drożdżowe w pączkach. . . . . —
2. Paszteciki drożdżowe z mozgiem. 165

3. Paszteciki z cielęciny we francuzkiém cieście. 166
4. Paszteciki z mozgu we francuzkiém cieście. . —
5. Paszteciki ze szczupaka lub okunia. 167
6. Paszteciki z miętuzów. —
7. Paszteciki z grzybów. —
8. Paszteciki z raków. . 168
9. Paszteciki rakowe doskonałe, inaczéj. . . . —
10. Paszteciki Ponarskie. —
11. Paszteciki w kąchach z mozgu 169
12. Paszteciki w kąchach z ryby. . . . . —
13. Paszteciki Perduty w kąchach. 170
14. Paszteciki w kąchach z grzybów. . . . . —
15. Paszteciki w kąchach z cielęciny i śledzi. . . —
16. Paszteciki sardelowe w kąchach. 171
17. Paszteciki w naleśnikach z mozgu. . . . . —
18. Paszteciki z wołowego mozgu w klarze. . —
19. Paszteciki z włoskiego grubego makaronu. 172
20. Paszteciki z makaronu domowego z ragułem 172
21. Paszteciki kartoflane. 173
22. Paszteciki z pozostałego pieczystego, indyka lub cielęciny . . . . —
23. Paszteciki w galarecie na zimno. . . . . —

d) **Pierogi Ruskie.**

1. Farsz z Wiazigi. . . . 174
2. Farsz z Sięgą. . . . . —
3. Farsz ze słodkiej kapusty. 175
4. Farsz ze słodkiéj kapusty trochę inaczéj. —
5. Farsz z kwaśnéj kapusty z jakąkolwiek rybą. —
6. Farsz z mięsa. . . . . —
7. Farsz z cielęcej wątróbki. 176
8. Farsz z kury z ryżem. —
9. Farsz grzybowy . . . . —
10. Farsz ze szczupaka. —
11. Farsz z jesiotrzyny. . —

e) **Speck-kuchen.**

1. Speck-kuchen. 177
2. Speck-kuchen inaczej. —

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY.

Potrawy zimne mięsne i rybne.

1. Auszpik do zimnych potraw. 178
2. Majoneza. . . . . —
3. A la daube z indyka. 179
4. Indyk na zimno z wątrobianym farszem. . —
5. Kurczęta z majonezą. 180
6. Pasztet z wątróbek gęsich na zimno. . . . . —
7. Pasztet z wątróbek cielęcych lub gęsich na zimno inaczej. . . . . —

8. Farsz do zimnych pasztetów Strazburskich. . 181
9. Sér z zająca na śniadanie. 182
10 Zając na zimno w galarecie. 183
11. Pieczeń z jelenia lub sarny na święcone na zimno. . . . . —
12. Pieczeń z łosia czy sarny na zimno. . . . —
13. Pieczeń wołowa marynowana na święcone. 184
14. Auszpik z nóżek cielęcych. 185
15. Rolada z prosięcia w auszpiku 185
16. Prosięcina na zimno. 186
17. Kwaszenina wieprzowa. —
18. Zylc z wieprzowiny . . —
19. Głowizna wieprza lub dzika 187
20. Winegret. . . . . —
21. Szczupak z majonezą. 188
22. Rolada ze szczupaka. —
23. Marynata z węgorza, szczupaka, lina i t. p. 189
24. Marynata z łososia. —
25. Marynata klasztorna ze szczupaka. . . . . —
26. Marynata z sielawy. 190
27. Marynata ze śledzi. . —

ROZDZIAŁ DZIESIĄTY.

Budynie, melszpeizy, leguminy.

a) Budynie.

Uwaga o budyniach. 191
1. Budyń z sucharków. 192
2. Budyń z sucharków z jabłkami. . . . . —
3. Budyń niby angielski szpikowy 193
4. Plum-pudding, prawdziwy angielski doskonały. —
5. Budyń z sadła chlebowy. 194
6. Budyń z chleba razowego inaczéj. . . . . —
7. Budyń zaparzany na mléku. . . . . —
8. Budyń zaparzany śmietanowy. 195
9. Budyń migdałowy. . . —
10. Budyń z krup sagowych. —
11. Budyń z kaszki na parze przekładany jabłkami i konfiturami. . 196
12. Budyń z séra lub twarogu. . . . . —
13. Budyń z bułki z powidłami lub jabłkami. . —
14. Budyń ze szczupaka. 197
15. Budyń z cielęcéj wątróbki. . . . . —
16. Budyń z kapusty. . . . 198

b) Melszpeizy.

Uwaga o Melszpeizach. . —
1. Melszpeiz zaparzany z jabłkami. 199
2. Melszpeiz zaparzany z jabłek inaczéj. . . . —
3. Melszpeiz z bułki i jabłek Niemiecki. . . . 200

4. Melszpeiz z ryżu nasypko z jabłkami 200
5. Melszpeiz z jabłek z bułką . . . . . —
6. Melszpeiz jabłeczny trochę inaczéj 201
7. Melszpeiz z całych jabłek w ryżu . . . . . —
8. Melszpeiz rozcierany z całych jabłek w cieście . . . . . —
9. Szarlotka z jabłek w kruchém cieście 202
10. Szarlotka w grzankach —
11. Strudel rozciągany jabłeczny 203
12. Melszpeiz z gruszek . 204
13. Melszpeiz ze świéżych śliwek . . . . . —
14. Melszpeiz z trześni . . 205
15. Melszpeiz z wiśniami . —
16. Melszpeiz z suszonych wiśni . . . . . —
17. Melszpeiz z kasztanów 206
18. Melszpeiz kawiany . . —
19. Melszpeiz czekoladowy —
20. Melszpeiz czekoladowy inaczéj 207
21. Melszpeiz czekoladowy zaparzany na kawie . . —
22. Melszpeiz z czerstwego podsitkowego chleba . —
23. Melszpeiz z suszonego podsitkowego chleba . 208
24. Melszpeiz z sucharków na śmietanie . . . . . —
25. Melszpeiz zaparzany na śmietance . . . . . —
26. Melszpeiz zaparzany z kartoflanéj mąki . . . —
27. Auflauf z kwaśnéj śmietany z rómem 209
28. Melszpeiz śmietanowy 209
29. Melszpeiz z ryżu . . . —
30. Melszpeiz z przecieranych gryczanych krupek 210
31. Melszpeiz z sago . . . —
32. Melszpeiz sypki z krup przecieranych ze śmietaną . . . . . —
33. Melszpeiz z bułki . . 211
34. Melszpeiz drożdżowy . —
35. Melszpeiz winny . . . —
36. Melszpeiz zaparzany z pomarańczową skórką 212
37. Melszpeiz z rodzenek i migdałów . . . . . —
38. Melszpeiz z arbuza . . 213
39. Melszpeiz arbuzowy inaczéj . . . . . —
40. Melszpeiz z marchwi . —
41. Melszpeiz z grochu . . —
42. Melszpeiz z kartoflanéj mąki 214
43. Melszpeiz z pozostałego ptastwa . . . . . —
44. Melszpeiz postny na parze z jabłkami . . . . —
45. Melszpeiz z naleśników 215
46. Melszpeiz z naleśników z jabłkami . . . . . —
47. Tort z naleśników . . . —
48. Melszpeiz z biszkoktu . 216
49. Melszpeiz biskupi z biszkoktów i sucharków —
50. Melszpeiz z maku . . . 217
51. Flant z mąki powlekany pianą . . . . . —
52. Babka zaparzana z mąki gryczanéj na ciepło do stołu 218

c) **Leguminy.**

1. Legumina francuzka . 218
2. Legumina z krupek i kwaśnéj śmietany . . . —
3. Legumina migdałowa. 219
4. Legumina biszkoktowa —
5. Legumina cytrynowa, biszkoktowa . . . . . —
6. Legumina cytrynowa na śmietance. . . . . —
7. Legumina z bułeczek. 220
8. Legumina waflowa. . . —
9. Legumina śmietankowa —
10. Legumina waflowa na kawie 221
11. Legumina z naleśników z chlebem . . . . . —
12. Legumina makowa . . —
13. Legumina z ryżu z jabłkami i konfiturami powlekana pianą. . . . . —
14. Legumina z kartofli . 222
15. Legumina z jabłek z konfiturami. . . . . —
16. Legumina z tartych i krajanych jabłek . . . 223
17. Legumina z jabłek inaczéj . . . . . —
18. Legumina z jabłek całych w pianie. . . . . —
19. Legumina z jabłek w całku, zapiekana w śmietanie. 224
20. Legumina z jabłek faszerowanych, zapiekana . . . . . —
21. Legumina z jabłek we francuzkiém cieście. . —
22. Legumina z jabłek w biszkoktowém cieście. —
23. Legumina z bakaljów na desser 225
24. Legumina z kawy. . . 225
25. Legumina piankowa z konfiturami. . . . . —
26. Legumina z sago z pianą . . . . . —
27. Legumina marmeladowa ze świéżych śliwek 226
28. Legumina marmeladowa jabłeczna. . . . . —
29. Legumina waniljowa . —
30. Koks czyli pianka z dojrzałego agrestu. . . 227
31. Koks z powideł, lub jakiej marmelady. . . —
32. Koks z cytryny . . . . —
33. Pianka cytrynowa lub pomarańczowa. 228
34. Koks ze śliwek . . . . —
35. Koks, czyli pianka z jabłek . . . . . —
36. Koks z malin lub poziomek 229
37. Koks z agrestowego soku. . . . . —
38. Koks z suszonych jabłek. . . . . —
39. Inkluz. 230
40. Legumina z surowéj cytryny . . . . . —
41. Legumina piankowa *nic po niem* zwana. . . . . —
42. Legumina sagowa powlekana pianą. . . . . —
43. Sago na zimno 231
44. Ryż z formy na zimno z migdałowém mlekiem —
45. Ryż z formy na zimno z kremową pianą . . . —
46. Ryż z formy na zimno z pomarańczami. . . . 232
47. Ryż z formy na zimno z sokiem . . . . . —

48. Kasza przecierana na zimno z kremową pianą 232
49. Kaszka Ruska pod nazwaniem Gurjewskiéj. 233

ROZDZIAŁ JEDENASTY.

Potrawy jajeczne: grzybki, naleśniki i różne ciasta z patelni.

a) **Potrawy jajeczne.**

1. Jajecznica bita 233
2. Jajecznica sadzona . 234
3. Jajecznica ze śledziem lub szynką . . . . . —
4. Jajecznica z szarpaniną —
5. Omlet po wiejsku . . . —
6. Omlet z sosem trochę inaczéj . . . . . —
7. Omlet Wiedeński z konfiturami 235
8. Perduty na maślnym ostrym sosie . . . . . —
9. Jaja na śniadanie . . . —
10. Jaja gęsie pieczone. . . 236
11. Jaja pieczone inaczéj. —
12. Jaja po Trębacku . . . —
13. Jaja *à la Tribe* 237
14. Kotlety z jaj . . . . . —

b) **Grzybki.**

1. Grzybek Litewski . . . —
2. Grzybek tłusty 238
3. Grzybek biszkoktowy. —
4. Grzybek zaparzany Francuzki . . . . . —
5. Grzybek Ruski pod nazwiskiem: *Дрочена* . . 239

c) **Naleśniki.**

1. Naleśniki pospolite . . —
2. Naleśniki z cytryną . 240
3. Naleśniki z farszem mięsnym . . . . . —
4. Naleśniki z migdałową massą 241
5. Naleśniki z ryżem, lub twarogiem . . . . . —
6. Naleśniki Panieńskie . —
7. Naleśniki kruche z szodowym sosem 242
8. Naleśniki Angielskie . —
9. Naleśniki biszkoktowe z konfiturami . . . . . —
10. Omlet zawijany 243
11. Jabłka w cieście smażone. 244
12. Jabłka smażone w cieście na śmietanie . . . —
13. Jabłka smażone w cieście na piwie . . . . . —
14. Jabłka smażone po Włosku 245
15. Jabłka smażone w biszkoktowém cieście . . —
16. Jabłka smażone z szodowym sosem . . . . . —
17. Śliwki suszone w koszulkach . . . . . —
18. Śliwki świeże smażone w koszulkach. 246
19. Wiśnie lub trześnie w koszulkach . . . . . —
20. Bliny z czernicami wyborne . . . . . —
21. Bliny na pianie bez drożdży 247

22. Blinki czy oładeczki śmietanowe 247
23. Grzanki z bułki lub pieroga 248
24. Grzanki przekładane powidłami lub marmeladą 248
25. Grzanki migdałowe . . —

ROZDZIAŁ DWONASTY.

Kiszki, Kołdunki, Kasze, Makarony, Łazanki, Strudle i t. d.

a) **Kiszki.**

1. Kiszki czarne ze krwi wieprzowej 249
2. Kiszki czarne inaczéj —
3. Kiszki czarne z krup gryczanych grubych . 250
4. Kiszki białe z krup gryczanych drobnych . —
5. Kiszki białe inaczéj . —
6. Kiszki ryżowe białe . 251
7. Kiszki francuzkie . . . —
8. Kiszki Niemieckie wyborne 252

b) **Kołdunki** czyli **Pierożki z rozmaitym farszem.**

1. Kołdunki z grzybów . —
2. Kołdunki ze świeżych grzybów . . . . . —
3. Kołduny Tyszkiewiczowskie 253
4. Kołduny Ukraińskie z czernic . . . . . —
5. Pierożki Ukraińskie . —
6. Kołdunki postne ze śliwkowych powideł . 254
7. Pierożki drożdżowe zapiekane z powidłami . —
8. Piérożki drożdżowe z twarogiem pieczone w papierze . . . . . —
9. Pierożki różowe z twarogu 255
10. Szałtanosy . . . . . —

c) **Kasze.**

1. Kasza sypka na wodzie lub mléku . . . . . —
2. Kasza sagowa na mléku 256
3. Kasza sypka na grzybowym smaku . . . . . —
4. Kaszka puchowa na zimno 257
5. Kasza sypka z grubych krup po Litewsku . . —

d) **Makarony.**

1. Makaron domowy . . . 258
2. Makaron włoski zapiekany ze śmietaną . . . —
3. Makaron włoski z szynką i parmezanem . . . —
4. Makaron włoski z grzybami 259
5. Makaron włoski drobny zapiekany . . . . . —
6. Makaron domowy zapiekany . . . . . —
7. Makaron domowy zapiekany w mleku . . . 260
8. Makaron domowy przekładany mięsnym farszem . . . . . —

9. Ciasto Turyngskie . . . 260
10. Legumina z łazanków 261
11. Łazanki z sérem . . . —
12. Strudel z kapustą . . . —
13. Strudel z szynką . . . 262
14. Strudel z grzybami . . . —
15. Sérniki 262
16. Sérniki smażone, czyli mędrzyki 263
17. Kluski Saskie . . . . . —
18. Kluski z kartofli . . . —
19. Mnichy 264
20. Mnichy z winem . . . . —

ROZDZIAŁ TRZYNASTY.

Wafle, Andruty, ciasta smażone w maśle lub tłustości, bliny ruskie, pezy i t. p.

a) **Wafle.**

Uwaga o pieczeniu Waflów —
1. Wafle pospolite 265
2. Wafle migdałowe . . . —
3. Wafle ryżowe drożdżowe . . . . . —
4. Wafle drożdżowe z mąki 266
5. Wafle z kwaśnéj śmietany, wyborne . . . . . —
6. Też same wafle inaczéj —
7. Wafle śmietankowe . . —
8. Wafle maślne kruche i przezroczyste . . . . . —

b) **Andruty.**

1. Andruty z winem . . . 267
2. Andruty maślne . . . . —
3. Andruty miarowe . . . —
4. Andruty cynamonowe *à l'antique* 268

c) **Obiaty.**

1. Oblaty Karlsbadzkie 1869 r. . . . . —
2. Oblaty śmietankowe . 269
3. Oblaty z Teplitz . . . —
4. Oblaty Postne . . . . . —

d) **Ciasta smażone w maśle lub tłustości.**

Uwaga o ciastach drożdżowych smażonych w maśle lub tłustości. . . . 270
1. Pączki przyjacielskie . 271
2. Pączki doskonałe . . . —
3. Pączki inaczéj . . . . . —
4. Pączki drożdżowe zaparzane 272
5. Pączki drożdżowe jeszcze inaczéj . . . . . —
6. Chrust drożdżowy . . . 273
7. Chrust lany angielski . . . . . —
8. Chrust z lejki . . . . . —
9. Chrust żółtkowy doskonały . . . . . —
10. Chrust migdałowy . . . 274
11. Kreple czyli chrusty na śmietance . . . . . —
12. Kreple na winie . . . . —
13. Ciastka sprycowe . . . 275
14. Ciasteczka trójkątne z konfiturami . . . . . —
15. Pączki zaparzane bez drożdży . . . . . —

16. Pączki z jabłek 276
17. Oładki . . . . . —
18. Bliny Ruskie . . . . . —
19. Bliny z mąki gryczanej na jajach 277
20. Gryczane bliny postne wyborne 278
21. Bliny pszenne 278
22. Bliny gryczane postne doskonałe . . . . . —
23. Pezy na parze . . . . —
24. Pezy na parze lub z pieca 279
25. Pezy z szynką . . . . —

ROZDZIAŁ CZTERNASTY.

Ciasta słodkie cukiernicze, wielkie i drobne desserowe, oraz do czekolady, kawy, herbaty i t. p.

Uwagi wstępne o przyrządzaniu ciast słodkich, oraz o ich ozdabianiu różno-kolorowym lukrem . . . . . —
Lukier biały 280
Lukier gotowany przejrzysty 281

a) Torty.

1. Tort migdałowy przekładany . . . . . —
2. Tort migdałowy przekładany inaczéj 282
3. Tort Wiedeński migdałowy . . . . . —
4. Tort migdałowy szary. 283
5. Tort pół-migdałowy . —
6. Tort kartoflany z migdałami . . . . . —
7. Tort kruchy . . . . . —
8. Tort sypki 284
9. Tort piaskowy *(Sandtorte)* . . . . . —
10. Sand-torte inaczéj . . —
11. Tort tłusty . . . . . —
12. Tort Wiedeński 285
13. Tort Angielski . . . . . —
14. Tort śmietankowy . . . 286
15. Tort śmietank. inaczej —
16. Tort Zabałkański . . . —
17. Tort biszkoktowy . . . 287
18. Tort czekoladowy . . . —
19. Tort czekoladowy inaczej . . . . . —
20. Tort czekoladowy jeszcze inaczej . . . . . —
21. Tort jabłeczny mieszany 288
22. Tort jabłeczny inaczéj —
23. Tort Eugenja 289
24. Tort Aleksandryjski . —
25. Tort Karmelitański. . —
26. Tort Tyrolski . . . . . —
27. Tort Turecki 290
28. Tort Ulmski . . . . . —
29. Tort Drezdeński piramidalny . . . . . —
30. Tort Hiszpański piramidalny 291
31. Tort korzenny . . . . . —
32. Tort makowy 292
33. Tort jabłeczny z bakaljami . . . . . —
34. Tort chruszczący . . . —
35. Tort listkowy francuzki

przekładany wiszniami 293
36. Tort z hiszpańskich wiśni, lub dojrzałych śliwek . . . . . —
37. Tort agrestowy 294
38. Tort ze śliwek katrynek, lub suszonych wisień . . . . . —
39. Tort kruchy z wiśniami . . . . . —
40. Tort z orzechów włoskich 295
41. Tort z orzechów laskowych, na samych białkach. . . . . —

b) **Mazurki, Placki.**

1. Mazurek marcepanowy 296
2. Mazurki marcepanowe wyborne . . . . . —
3. Mazurek marcepanowy Cesarski 297
4. Mazurek migdałowy . —
5. Mazurek migdałowy doskonały . . . . . —
6. Mazurek migdałowy inaczéj. . . . . —
7. Mazurek różanny . . . 298
8. Mazurek kruchy z gotowanych żółtków . . . —
9. Mazurek królewski . . —
10. Mazurek królewski inaczéj 299
11. Mazurek rodzénkowy kruchy . . . . . —
12. Mazurki rodzenkowe inaczej . . . . . —
13. Mazurki cygańskie doskonałe 300
14. Mazurek Szwajcarski. —
15. Mazurek kruchy z marmeladą śliwkową lub świeżemi wiśniami. . . 300
16. Mazurek z winem . . . 301
17. Mazurek Włoski . . . —
18. Mazurek z razowego chleba . . . . . —
19. Mazurek cytrynowy Ukraiński. 302
20. Mazurek pomarańczowy . . . . . —
21. Mazurek jabłeczny z francuzkiego ciasta . . —
22. Mazurek czekoladowy. 303

c) **Ciastka desserowe mniejsze.**

1. Ciasteczka Angielskie. —
2. Ciastka Angielskie inaczej . . . . . —
3. Babeczki śmietankowe 304
4. Babeczki śmietankowe inaczéj . . . . . —
5. Ciasteczka żółtkowe . —
6. Ciasteczka śmietankowe —
7. Torciki malinowe, poziomkowe lub wiśniowe 305
8. Ciasteczka śmietankowe inaczéj . . . . . —
9. Ciasteczka śmietankowe z makiem. . . . . —
10. Ciasteczka stuletnie . —
11. Ciastka stuletnie inaczej. 306
12. Ciasteczka kruche z rómem. . . . . —
13. Ciasteczka piaskowe . —
14. Ciastka piaskowe inaczéj . . . . . —
15. Ciastka kruche 307
16. Ciasteczka śmietanowe —
17. Ciastka zawijane . . . —
18. Torciki Magdusi . . . —
19. Ciastka postne na oliwie 308

20. Chleb królewski 308
21. Chleb rodzenkowy . . . 309
22. Ciasteczka anyżowe . . —
23. Ciastka anyżowe inaczej —
24. Anyżowe kulbaczki . . —
25. Wióry migdałowe z pod hebla 310
26. Wióry z pod hebla inaczej . . . . . —
27. Sér angielski . . . . . —
28. Lekkie biszkokciki . . . 311
29. Biszkokty trochę inaczej . . . . . —
30. Jabłka we francuzkiém cieście . . . . . —
31. Francuzkie ciasto z szodem 312
32. Ciastka z pianką . . . . —
33. Pączki Wiedeńskie czekoladowe . . . . . —
34. Palce ptisiowe zamaczane w konserwie kawianej 313
35. Wianuszki migdałowe. —
36. Wianuszki migdałowe inaczej 314
37. Makaroniki . . . . . —
38. Placuszki czekoladowe —
39. Obwarzaneczki zaparzane czyli ptisiowe . 315
40. Szmur zaparzany . . . —
41. Szmur francuzki . . . —
42. Baisers zaparzane . . 316
43. Baisers migdałowe . . —
44. Maringi . . . . . —
45. Maringi z kremem . . —
46. Zefiry jabłeczne . . . 317
47. Obwarzaneczki jabłeczne . . . . . —

d) Ciastka do kawy, herbaty, czekolady i t. p.

1. Obwarzanki na śmietance do herbaty . . . —
2. Pałeczki kruche do herbaty 318
3. Pałeczki bez masła na soku . . . . . —
4. Ciasto kruche do herbaty . . . . . —
5. Obwarzaneczki na śmietanie . . . . . —
6. Kruche cukrowe ciastka do herbaty 319
7. Kruche obwarzaneczki —
8. Kryngielki na śmietance . . . . . —
9. Ciasteczko prędkie . . —
10. Kołaczyki 320
11. Kołaczyki Czeskie . . —
12. Sucharki czyli grzanki Karlsbadzkie . . . . . —
13. Lekkie biszkokciki do szoda 321
14. Niemieckie Gedulds-kuchen cukrowe do szoda, lub do czekolady —
15. Gedulds-kuchen czekoladowe. 322
16. Gedulds-kuchen, czyli pasjans migdałowy . . —
17. Gedulds-kuchen jeszcze inaczéj . . . . . —
18. Passians zaciągany waniljowy 323
19. Passians zaciągany czekoladowy . . . . . —

ROZDZIAŁ PIĘTNASTY.

Ciasta drożdżowe.

Ogólne uwagi o pieczeniu ciast drożdżowych . . 323

a) **Babki.**

1. Babka żółtkowa . . . 326
2. Babka żółtkowa . . . —
3. Babka żółtkowa . . . —
4. Babka żółtkowa . . . 327
5. Babka żółtkowa . . . —
6. Baby śmietankowe . . —
7. Babka zaparzana. . . 328
8. Baby Ukraińskie . . . —
9. Baba zaparzana Ukraińska 329
10. Baba parzona Ukraińska na śmietance . . . —
11. Babka zaparzana Polska 330
12. Babka Sakramentka . —
13. Baba łokciowa wielkanocna . . . . . —
14. Babka petynetowa . . 331
15. Baba koronowa. . . . —
16. Baba puchowa Wołyńska. 332
17. Baba zaparzana codzienna . . . . . —
18. Baby szafranowe . . . —
19. Baby szafranowe parzone wyborne 333
20. Baby ciężkie na długą konserwę, bardzo smaczne . . . . . —
21. Babka lekka 334
22. Babka Warszawska. . —
23. Babka przyjacielska . 335
24. Babka miarowa . . . —
25. Babka pospolita. . . . 335
26. Babka na prędce do kawy 336
27. Babka drożdżowa roztierana . . . . . —
28. Babka biała . . . . . —
29. Babka na migdałowem mléku . . . . . —
30. Babka czekoladowa drożdżowa. 337
31. Babka codzienna niekosztowna . . . . . —
32. Dziad, czyli Obertuch 338

b) **Babki piankowe.**

1. Babka migdałowa . . —
2. Babka migdałowa doskonała inaczéj. . . . —
3. Baba z krupek gryczanych nakształt migdałowéj 339
4. Babka chlebowa . . . —
5. Babka chlebowa doskonała inaczéj. . . . —
6. Babka makowa. . . . 340
7. Babka pieprzowa. . . —
8. Babka cytrynowa. . . —
9. Babka śnieżna . . . . —
10. Baba z rożna *(Baum-Kuchen)* na święcone. 341

c) **Pierogi, bułki, strucle i t. p.**

1. Pierogi zaparzane . . 342
2. Pierogi zaparzane . . —
3. Pierogi olbrzymie zaparzane Wielkanocne. —
4. Bułki szafranowe Wielkanocne bardzo delikatne 343

*

5. Piérogi żółtkowe Wielkanocne. 343
6. Bułki lekkie 344
7. Bułki nieczerstwiejące —
8. Bułki podchodzące w zimnej wodzie . . . —
9. Pierogi smaczne i tanie. 345
10. Bułki na otrębiowéj rozczynie. . . . . —
11. Bułki doskonałe. . . . 346
12. Bułki na białkach do herbaty . . . . . —
13. Bułki zaparzane bez jaj i masła. . . . . —
14. Piérogi codzienne . . . 347
15. Bułki codzienne bez jajek. . . . . —
16. Bułki na śmietance. . —
17. Bułki wyborne 348
18. Plecionki i strucle z makiem, ciastka z kminem czyli Kimmel-kuchen, papatacze czyli brjosze esy i t. p. . . . . —
19. Strucle zaparzane postne. 349
20. Strucle postne zawijane z makiem. 350
21. Piecionki postne makowe 351
22. Plecionki lub bułeczki szafranowe postne z rodzenkami. 352
23. Bułeczki postne z powidłami lub cébulą. . —
24. Kołacz migdałowy. . . —
25. Pierog Turecki 353

d) Mazurki, placki.

1. Mazurki drożdżowe. . 354
2. Mazurki kruche drożdżowe. 354
3. Mazurki Ukraińskie . 355
4. Mazurek bakaljowy. . —
5. Mazurki na białkach do herbaty. . . . . —
6. Mazurek w wodzie zimnej podchodzący . . 356
7. Placki drożdżowe . . . —
8. Placek Poznański . . . 357
9. Placki Warszawskie . —
10. Placki powlekane . . . —
11. Placki Marsylskie . . . 358
12. Placek Wojewoda . . . —
13. Placek drożdżowy z jabłkami lub śliwkami . . . . . —
14. Placuszki drożdżowe ze śliwkami, lub jabłkami, trochę inaczej. 359

c) Sucharki, obwarzanki i t. d.

1. Sucharki dobre . . . . —
2. Sucharki doskonałe na pianie. 360
3. Sucharki na pianie inaczéj . . . . . —
4. Sucharki bez jajek. . 361
5. Sucharki Wiedeńskie. —
6. Sucharki delikatne . . 362
7. Sucharki nieczerstwiejące. . . . . —
8. Sucharki sposobem francuzkim. . . . . —
9. Cwejbaczki niemieckie z anyżem. 363
10. Sucharki wiejskie . . . —
11. Sucharki na śmietance. —
12. Obwarzanki 364
13. Kryngle kruche z czarnuszką . . . . . —

14. Kruche paluszki z makiem. 364
15. Rogale Wiedeńskie. . 365
16. Kartuzy. . . . . —
17. Ciasteczka drożdżowe bardzo, smaczne lukrowane. 365
18. Ciasto pół francuzkie. 366
19. Flader. . . . . —

ROZDZIAŁ SZESNASTY.

Lody, Granito, Kremy, Zefiry, Galarety, Blanc-Manger, Moskowita, Komputy, Kisielki, Mleczka i inne potrawy desserowe z mleka.

a) Lody.

Ogólna informacya o lodach. 367
1. Lody śmietankowe . . 369
2. Lody kawiane białe . —
3. Lody kawiane innym sposobem . . . . . —
4. Lody z orzechów włoskich. 370
5. Lody czekoladowe . . —
6. Lody Crème brulée. . —
7. Lody śmietankowe z jaźminowym, rezedowym lub pomarańczowym kwiatem . . . . . —
8. Lody z pistacyi. . . . 371
9. Lody cytrynowe. . . . —
10. Lody pomarańczowe . —
11. Lody malinowe . . . . —
12. Lody ananasowe . . . 372
13. Lody ze śliwek węgierek lub damascenów. —
14. Lody z jabłek lub gruszek . . . . . —
15. Lody z żurowin . . . 373
16. Lody z brzoskwiń lub morelów . . . . . —

b) Granito.

Granito cytrynowe lub pomarańczowe. 374
Granito porzeczkowe . . . —
Granito poziomkowe . . . —

c) Kremy.

Ogólna uwaga o Kremach. 375
1. Krem surowy ze słodkiej śmietanki 376
2. Krem surowy z czekoladą. . . . . —
3. Krem *(brulé)* zaciągany z surową śmietanką. 377
4. Krem zaciągany kawiany po połowie z surową bitą śmietanką. —
5. Krem zaciągany biały z kawy 378
6. Krem śmietankowy zaciągany z rezedowym lub pomarańczowym kwiatem . . . . . —
7. Krem zaciągany szodowy. . . . . —
8. Krem czekoladowy zaciągany po połowie z surową śmietanką . 379

9. Krem zaciągany z rómem z surową śmietanką . . . . . —
10. Krem zaciągany z winem i surową śmietanką . . . . . —
11. Krem z morelów. . . 380
12. Krem jabłeczny. . . . —
13. Krem jabłeczny ze śmietanką . . . . . —
14. Krem poziomkowy lub malinowy ze śmietanką . . . . . —
15. Krem śmietankowy z rómem z żelatiny. . . . 381

d) **Zefiry.**

1. Krem śmietankowy zamrożony, czyli Zefir . —
2. Zefir jabłeczny . . . . —
3. Zefir jabłeczny ze śmietanką 382
4. Zefir poziemkowy ze śmietanką . . . . . —
5. Zefir dwu-kolorowy. . —
6. Pianka ze słodkiéj śmietanki do andrutów 383
7. Pianka ze śmietanki z makaronem włoskim lub ryżem. . . . . —
8. Sans blanc . . . . . —
9. Mus jabłeczny 384

e) **Galarety.**

1. Galareta z wina . . . —
2. Galareta winna z żelatiny 385
3. Galareta z poziemkowego, malinowego, lub porzeczkowego soku . 386
4. Galareta z cytryny. . 387
5. Galareta z pomarańcz. —
6. Galareta ananasowa . 387
7. Galareta z morelów lub brzoskwiń. 388
8. Galareta z melona . . —
9. Galareta ze świéżych wiśni z czerwonem winem. . . . . —
10. Galareta ze śliwkami. 389
11. Mus cytrynowy . . . . —
12. Mus szodowy z żelatiny . . . . . —
13. Mus pączowy z żelatiny 390
14. Moskowita. . . . . —

f) **Blanc-Manger.**

1. Blanc-manger śmietankowe. . . . . —
2. Blanc-manger z czekolady. 391
3. Blanc-manger migdałowe. . . . . —
4. Blanc-manger zielone z pistacyi 392
5. Blanc-manger z żelatiny . . . . . —

g) **Komputy.**

1. Komput z jabłek. . . —
2. Komput z gruszek . . 393
3. Komput z jagód . . . —
4. Komput z pomarańcz —
5. Komput ze śliwek . . —
6. Komput z agrestu na pół dojrzałego 394
7. Komput z melona . . —
8. Komput ze śliwek suszonych katrynek, lub białych, zwanych greckiemi . . . . . —
9. Wyśmienity sposób gotowania komputów

z różnych owoców i jagód na konserwę. . 394

h) **Kisielki.**

1. Kisielek jabłeczny . . 395
2. Kisielek cytrynowy lub pomarańczowy . . . . —
3. Kisielek z agrestowego soku. 396
4. Kisielek ze świeżych porzeczek, wisień lub malin . . . . . —
5. Kisielek biały z mleka lub migdałowy . . —
6. Kisielek czekoladowy. 397
7. Kisielek płynny na ciepło 397

i) **Mleczka i inne potrawy desserowe z mleka.**

1. Mléczko migdałowe . —
2. Mléczko z kawy . . . 398
3. Mléczko z zapachem kawy. . . . . —
4. Mléczko czekoladowe. —
5. Mléczko na parze. . . —
6. Młodziwo 399
7. Wareniec Ruski . . . —
8. Arkas . . . . . —
9. Masło Angielskie. . . —
10. Sér ziemny na śniadanie 400

ROZDZIAŁ SIEDMNASTY.

Konfitury, Galarety, Powidła, Soki, Syropy, Cedry, Sorbety.

Ogólne uwagi o smażeniu Konfitur, Galaret i Soków 400

a) **Konfitury.**

1. Agrest. 402
2. Agrest zapiekany. . . 403
3. Agrest trzecim sposobem . . . . . —
4. Agrest zielony jeszcze innym sposobem. . . . —
5. Maliny Kijowskim sposobem . . . . . —
6. Maliny inaczéj 404
7. Maliny jeszcze inaczéj. —
8. Truskawski . . . . . —
9. Truskawki ananasowe —
10. Wiśnie i trześnie. . . 405
11. Wiśnie i trześnie inaczéj 405
12. Poziemki . . . . . —
13. Porzeczki . . . . . —
14. Porzeczki inaczéj. . . 406
15. Berberys . . . . . —
16. Berberys inaczéj i prędzéj . . . . . —
17. Berberys jeszcze inaczéj . . . . . —
18. Żurowiny . . . . . —
19. Głog. 407
20. Róża. . . . . —
21. Róża inaczej . . . . . —
22. Róża sposobem klasztornym 408
23. Dereń . . . . . —
24. Ożyny . . . . . —

25. Śliwki . . . . . —
26. Śliwki białe. 409
27. Śliwki zielone. . . . . —
28. Śliwki Renklody . . . —
29. Brzoskwinie i morele. 410
30. Sałata zamiast imbieru —
31. Cytryny . . . . . —
32. Cytryny inaczej. . . . 411
33. Pomarańcze w całku. —
34. Pomarańcze w krążkach 413
35. Pomarańcze po Szkocku. . . . . —
36. Gruszki zielone w łuskach . . . . . —
37. Gruszki smażone bez łuski. 414
38. Krążki jabłeczne . . . —
39. Jabłka słodkie 415
40. Jabłka winne . . . . . —
41. Melon . . . . . —
42. Melon inaczéj. . . . . —
43. Kawon zielony 416
44. Galareta agrestowa. . —
45. Galareta truskawkowa 417
46. Galareta poziémkowa. —
47. Galareta malinowa . . —
48. Galareta porzeczkowa —
49. Galareta różanna. . . 418
50. Galareta z jabłek. . . —
51. Galareta ze śliwek . . —
52. Brusznice wyborne z cukrem i jabłkami . . . 419
53. Powidła z brusznic . 419
54. Marmelada z winnych jabłek 420
55. Marmelada ze skórek cytrynowych lub pomarańczowych po Francuzku . . . . . —

b) **Soki.**

1. Sok wiśniowy oszczędny, a razem powidła. 421
2. Sok wiśniowy inaczej. —
3. Sok poziémkowy doskonały. 422
4. Sok poziémkowy oszczędniejszy. . . . . —
5. Sok truskawkowy. . . —
6. Sok malinowy. 423
7. Sok porzeczkowy tak smażony aby się nie galaretował. . . . . —
8. Sok żórowinowy surowy sposobem Ruskim —
9. Syropy z malin, poziemek lub porzeczek. 424
10. Cedr z cytryn do herbaty. . . . . —
11. Cedr z pomarańcz do herbaty. . . . . —
12. Sorbet cytrynowy. . . 425
13. Sorbet malinowy . . . —

ROZDZIAŁ OSMNASTY.

Marcepany, Pierniczki, Cukierki, Suche Konfitury, Konserwy na zimę, Marynowane Sałaty i różne aptyczne specyaliki.

1. Marcepany Królewieckie. 426
2. Marcepany domowe. . 427
3. Marcepany Portugalskie —

4. Pierniczki marcepanowe sposobem klasztornym 428
5. Pierniki Toruńskie . . —
6. Pierniki Toruńskie inaczéj . . . . . —
7. Pierniki miodowe z pszennej mąki 429
8. Pierniki inaczéj . . . . —
9. Pierniki żytnie, wiejskie 430
10. Pierniki Mazowieckie. —
11. Pierniki z konfiturami. —
12. Pierniki czekoladowe. 431
13. Pierniki cukrowe . . . —
14. Pierniczki białe klasztorne . . . . . —
15. Pierniki z kartoflanej mąki 432
16. Karmelki, pomarańcze i winogrona w kopercie . . . . . —
17. Nuga waniljowa 433
18. Cukierki śmietankowe —
19. Migdały prażone . . . 434
20. Konserwa z róży od kaszlu . . . . . —
21. Różne cukrowe konserwy . . . . . —
22. Różne konfitury na sucho 435
23. Róża na sucho . . . . . —
24. Ajer na sucho sposobem klasztornym . . . 436
25. Melon smażony na sucho 437
26. Skórki pomarańczowe na sucho . . . . . —
27. Ruska pastiła z jabłek z miodem . . . . —
28. Pastiła jabłeczna z cukrem, innym sposobem 438
29. Ser jabłeczny 438
30. Sposób przechowywania jagód: porzeczek, wisień, berberysu, ozdobny i smaczny . . . 439
31. Śliwki suszone nadziane . . . . . —
32. Śliwki na patyczkach. 440
33. Gruszki suszone z miodem . . . . . —
34. Gruszki na sucho z cukrem . . . . . —
35. Jabłka suszone zaparzane . . . . . —
36. Melon na sałatę 441
37. Śliwki na sałatę . . . . —
38. Wiśnie na sałatę . . . 442
39. Gruszki na sałatę . . . —
40. Gruszki na sałatę inaczej . . . . . —
41. Jabłka w kwasie na sałatę zimową . . . . . —
42. Ogórki gorczycowe na sałatę zimową do sztuki mięsa 443
43. Kapary domowe . . . . —
44. Sposób marynowania korniszonów i innych piklów . . . . . —
45. Pikle odmiennym sposobem, które służą na garnitur do sztuki-mięsa 444
46. Pieczarki (szampiony) marynowane 445
47. Szalotki marynowane. —
48. Fasole marynowane . . —
49. Rydze lub borowiki solone . . . . . —
50. Rydze marynowane na zakąskę do wódki . . . 446

51. Doskonały sposób solenia grzybów . . . . . —
52. Użycie tychże grzybów —
Inny sposób użycia tych grzybów . . . . . —
53. Borowiki świéże na konserwę 447
54. Borowiki świeże na konserwę inaczej . . . —
55. Trufle świeże na konserwę . . . . . —
56. Sposób suszenia borowików 448
57. Groch w butelkach na konserwę . . . . . —
58. Raki na konserwę . . . —
59. Rozmaite jagody na konserwę . . . . . —
60. Konserwa mętna z porzeczek do lodów lub innych zapraw 449
61. Konserwa do lodów z surowych jagód . . . —
62. Suchy buljon . . . . . —
63. Suchy buljon z pomidorów 450
64. Musztarda z miodem. —
65. Musztarda z miodem trochę inaczej . . . . . —
66. Musztarda Francuzka 451
67. Masło gorczyczne na śniadanie . . . . . —
68. Kokcynella i inne kolory do galaret, cukrów i t. p. . . . . —

ROZDZIAŁ DZIEWIĘTNASTY.

Rozmaite domowe napoje.

1. Sposób warzenia miodu pitnego 452
2. Miód malinnik 453
3. Wyborny miodowy kwas —
4. Cydr 454
5. Woda imbierowa . . . —
6. Kwas Ruski . . . . . —
7. Kwas z chleba 455
8. Białoruski sposób robienia wodzianki, z różnych jagód i owoców. 456
9. Nalewka wiśniowa . . . —
10. Nalewka agrestowa . . 457
11. Wiśniak . . . . . —
12. Limonada . . . . . —
13. Essencya ponczowa . . 458

ROZDZIAŁ DWÓDZIESTY.

Chléb.

1. Chleb 458
2. Chleb inaczéj 459
3. Chleb zaparzany . . . 460
Objaśnienie kilku wyrazów technicznych kucharskich w téj książce używanych. 461

Ptysie na leżowinę.

Kwartę wody zagotować z 2 łyżkami masła, w to wsypać powoli kwaterkę mąki, ciągle mieszając, trzymać na ogniu dopóki od rondla nie będzie odstawać. Po wystudzeniu wbić 4 jaja, wymieszać, nacrać ciągle w rozłożonem maśle, brać kawałki ciasta wielkości orzecha włoskiego, robić gałeczki i rzucać na gorące masło lub smalec. Usmażone ciastka układać na sito, a skoro osiądą,

posypać cukrem. Na pół-misku polewa się srodonem lub sokiem. —

Jabłka smażone w cieście.

Utrzeć żółtek rozbić z 3 łyżkami mąki, dodać białka, ubite na pianę, posolić trochę i w tem maczać jabłka pokrajane w talarki i posypane cukrem. Kłaść na gorące masło lub smalec i smażyć po obu stronach do rumianego koloru. Na półmisku posypać cukrem.

Syrop do likierów

Gotuje się z 4 ℔ cukru i kwarty wody

Pieczeń cielęca odgrzana

Pozostałą pieczeń cielęcą, pokrajać w duże zrazy, umaczać w rozbitém jajku, posypać tartą bułką i smażyć na gorącem maśle.

Jabłecznik

Jakichkolwiek jabłek winkowatych 100 ℔. pokrajać na kawałki i włożyć do beczułki po winie. Nalać 50 kwart wody miękkiej ~~przegotowanej~~. 20 ℔ miodu lub cukru przykryć płótnem kilka? i zostawić na 3 lub 4 tygodnie. Po upłynięciu tego czasu wodę zlać w drugą beczkę, a na jabłka nalać 50 kwart wody świeżej i 20 ℔ cukru dać sfermentować przez parę tygodni, potem znów odlać wodę i po raz trzeci nalać tę samą ilość wody, miodu lub cukru. Po sfermentowaniu zlać wszystkie [illegible] zmięszać i pozmadzać razem nalać do pełna [illegible] beczułkę po winie i postawić w piwnicy — po 6 miesiącach ściągnąć w butelki, zakorkować i zalakować. Jeśli [illegible]

Likier cytrynowy

Z 2 cytryn ściąć cienko żółtą skórkę i namoczyć w kwarcie najczystszego spirytusu. Po kilku dniach ugotować syrop z 2 funtów cukru i kwarty wody zmięszać ze spirytusem, i pozostawić na 48 godzin potem przepuścić likier przez flanelę i zlać w butelki.

Likier pomarańczowy na araku

Obkrojone (stamtąd) skórki od pomarańcz 2ch namoczyć w kwarcie dobrego araku — mieć tak zostawione przez 2 tygodnie. Zrobić syrop z 2 funtów cukru i 1/2 kwarty wody, wygrzmocić arak zlać ze skórek i wlać do ~~mojego~~ gorącego syropu. Gdy ostygnie przelewać w butelki.

Likier Partier

45 Kwarty oczyszczonego spirytusu, 8 lutów tłuczonych migdałów gorzkich, 1/4 luta cynamonu i kwartę syropu 1/4 cukru wlać wszystko w butelkę zakorkować dobrze, a po [illegible] dniach gdy się ustoi zlać czysty likier.

Likier poziomkowy

Napełnić butelkę świeżemi poziomkami zalać spirytusem i postawić na 2 dni w ciepłem miejscu potem zcedzić ten spirytus i dodać syropu zrobionego z 4 fu. cukru i 1 kwarty wody.

Likier waniliowy

Na garniec spirytusu — lut wanilii 1/2 luta nietłuczonego cynamonu 40 goździki i 2 kwarty wody — zatkać gąsior postawić na słońcu na parę tygodni potem ocedzić i połączyć z syropem zrobionym z 4 funtów cukru i kwarty wody.