

333

PRZEPISÓW

SMACZNYCH POTRAW,

CIAST, KONFITUR I MARYNAT.

PRZEZ ZNANĄ GOSPODYNIE

TEOFILĘ *.



T. Cichowicz

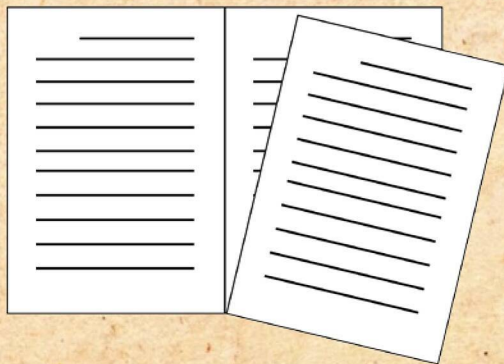
POZNAŃ,

NAKŁADEM KSIĘGARNI MIECZYŚŁAWA LEITGEBRA.

CZCIONKAMI LUDWIKA MERZBACHA

1868.

MAU 1019

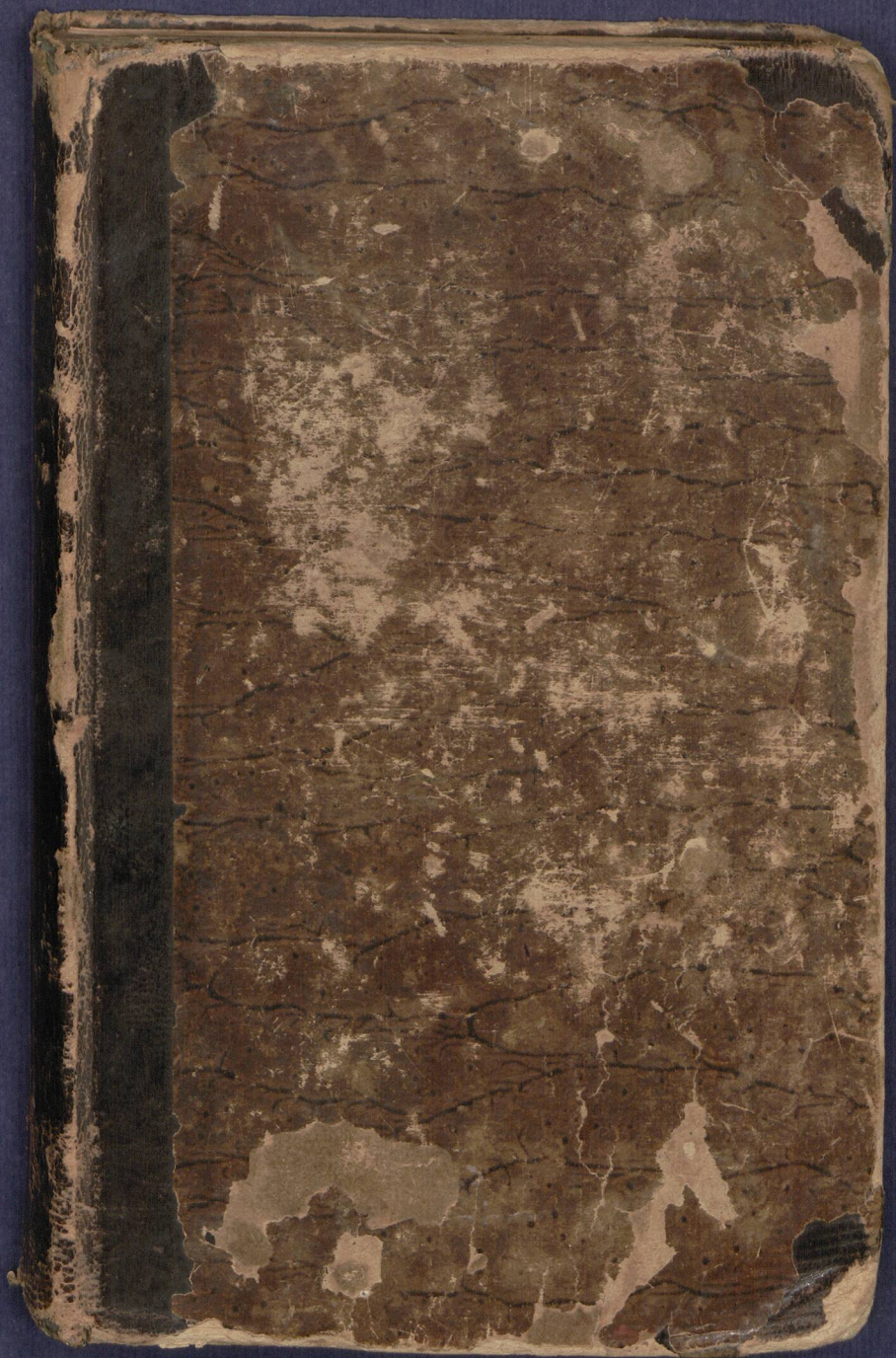


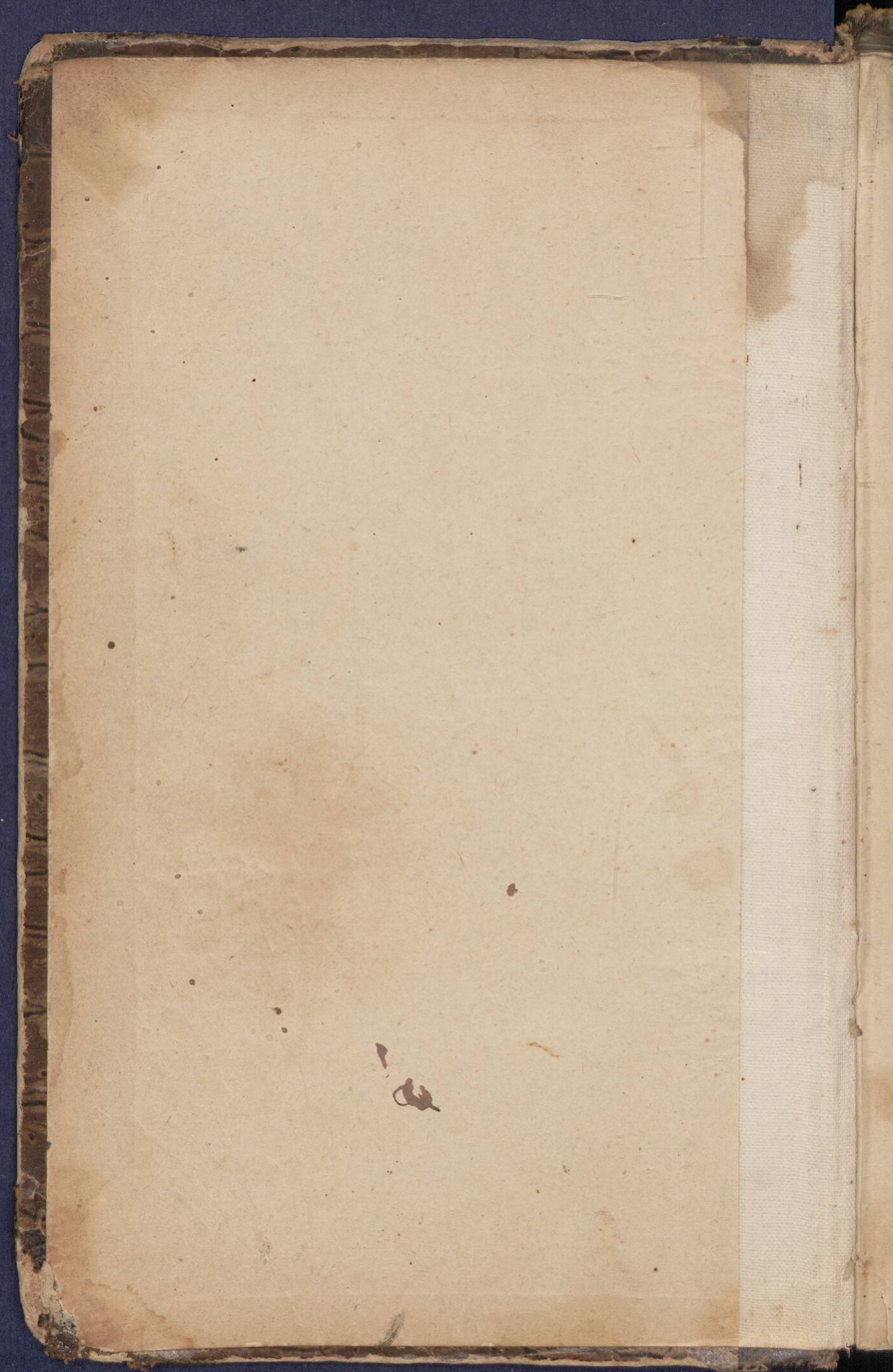
W woluminie kolejno współprawne sygnatury:



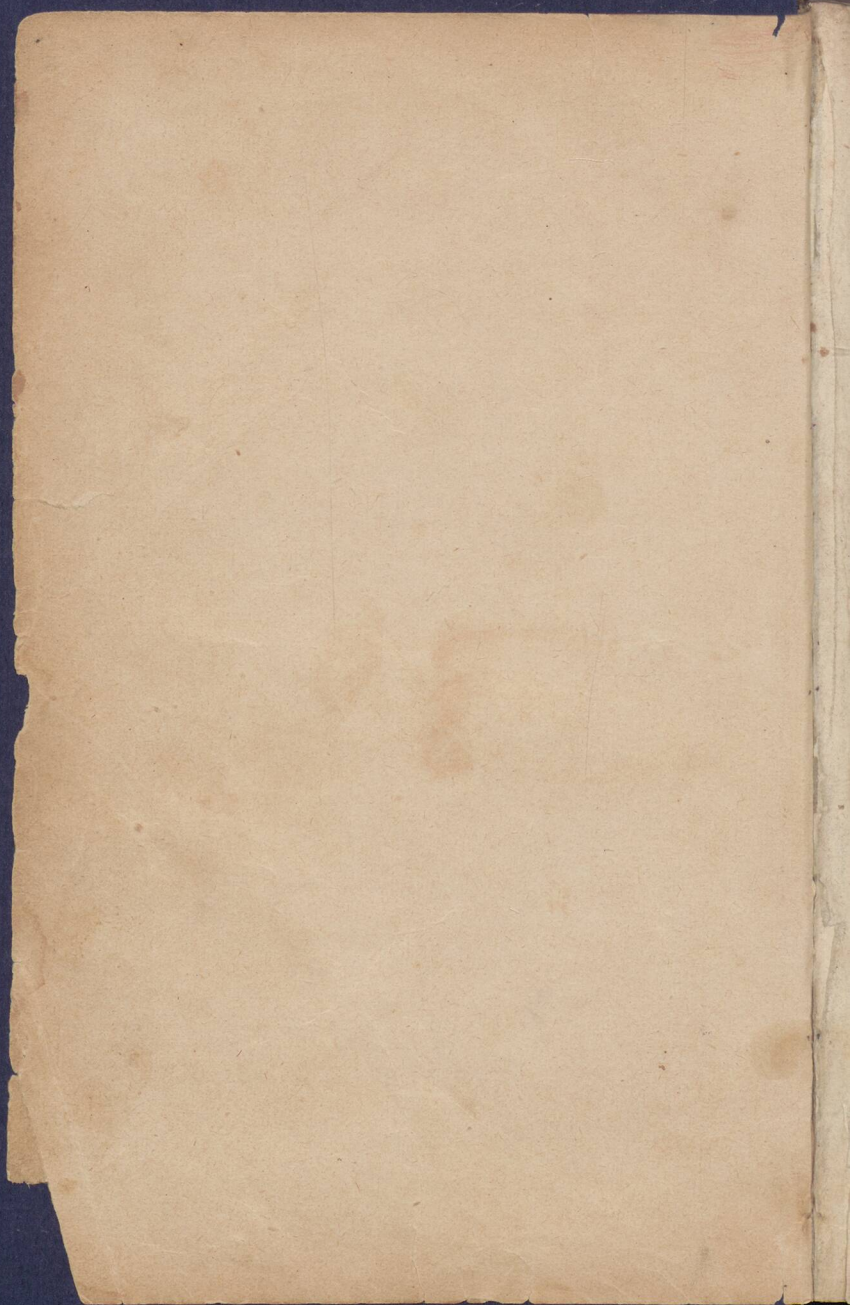
1785601 I

1785602 I





Tea Lichowica.



333

PRZEPISÓW

SMACZNYCH POTRAW,

CIAST, KONFITUR I MARYNAT.

PRZEZ ZNANĄ GOSPODYNIE

TEOFILĘ *.



T. Cichowicz

POZNAŃ,

NAKŁADEM KSIĘGARNI MIECZYŚŁAWA LEITGEBRA.

CZCIONKAMI LUDWIKA MERZBACHA

—
1868.

MAU 1110



17856011

Bibl. UAM
12 K 439

ZUPY.

Rosół.

Najsmaczniejszy rosół jest z mięsa krzyżówki, łojówki lub pasowego żebra, z innych gatunków mięsa, rosół jest niesmaczny, chcąc mieć dobry rosół trzeba go gotować następującym sposobem: bierze się 5 funtów mięsa wyżej wspomnianego, opłukawszy w wodzie nastawić go w garnku glinianym, lub kamiennym, byle nie w żelaznym naczyniu, jak się mięso obgotuje tak, żeby nie szumowin nie było na wierzchu rosołu, (które się przez cały czas gotowania ciągle szumują), potem odlewa się rosół przez sitko do innego naczynia, mięso w cieplej wodzie dobrze obmyć, włożyć go powtórnie w ten sam garnek czysto wymyty z szumowin, nalać rosołem, włożyć 3 lub 4 korzonki grubiej pietruszki, kilka marchwi, galarepy, jedną dużą cebulę pieczoną: na ostatku włożyć kapusty włoskiej, kalafiora, trochę pieprzu, angieli-

skiego ziela i soli, przykryć na wolnym ogniu niech się gotuje godzin 3, kto nie lubi miękkiego mięsa, to można gotować krudziej, na wydaniu wsypać kopru drobno siekanego, lub pietruszki siekanej w małym garnuszk ugotowanej; gdyż surowa jest twarda, makaronu nie gotować na rosole, bo rosół bieleje od niego, jeżeli są dróbka od Indyka, pulard, kaczek lub gęsi można je włożyć do rosółu będzie więcej essencyonalny. Ta proporecyja jest na 6 osób.

Barszcz.

Barszcz nigdy nie powinien być kupowany w mieście, tylko kwaszony w domu z buraków ćwikłowych, na 6 osób do barszczu fant mięsa i rura ze szpikiem, wendzonka lub świeża wieprzowina, jak się odszumuje, kładzie się parę korzonków pietruszki, pora albo cebuli, soli, pieprzu, angielskiego ziela, kilka grzybów suszonych i pod pokrywką gotować półtóry godziny, kto nie lubi wendzonki to kładą się w barszcz sosiski cielece, na wydaniu trze się duży ćwikłowy burak i nalewa barszczem gotowanym, cedzi się przez sitko wlewa się do barszczu i parę razy zagotować żeby był czerwony, kto chce można drobno uszad-

kować gotowany burak, wydając barszcz na wazę, mięsa nie daje się wcale, wędzonka kraje się w kawałki do wazy, kto chce można wsypać na wydaniu trochę kopru siekanego, do barszczu ze śmietaną mięsa się już nie kładzie, tylko sama wieprzowina, albo kielbasa świeża.

Barszcz postny.

Ugotować barszczu dobrze kwaśnego z włoścyszyną i korzeniami, przecedzić przez sitko, utrzyć duży burak ćwikłowy przelać go gotowanym barszczem zagotować, włożyć 2 śledzie mlecza dobrze wymoczone i zasypać go drobną kaszką.

Zupa rakowa.

Na 6 osób bierze się pół kopy dużych raków, obiera się szyjki i nóżki, a ta tłustość co się wewnątrz skorupki znajduje wyjmuje się do nadzienia, które się robi następującym sposobem: trze się dużą mątową bułkę, nalewa śmietanką potem wyżąć ją dobrze, wlać łyżkę masła klarowanego, całe jaje, trochę kopru siekanego, korzeni, soli, włożyć to do środka skorupki, i jeżeli są nóżki w kawałkach lub szyjki usiekać i włożyć do nadzienia, je-

żeli nadzienie zatwarde dodać żółtko, jeżeli zarzadkie wsypać trochę tartéj bułki, nadziać skorupki i na wierzch posypać delikatnie mąką, pozostałe łupinki od szyjek i nóżek utłuc na masę włożyć łyżkę masła podlać trochę gorącą wodą i smażyć łupiny dobrze pół godziny, wlać wody na miskę, włożyć łupiny do sitka przelewać je wodą zimną nad miską dotąd dopoki kolor w nich będzie, potem zaprawić rosół dobrą śmietaną a na post smakiem z wygotowanej włoszczyzny, zebrać dobrze z miski masło rakowe, rozetrzeć z pół łyżką mąki i roztworzyć zupą, włożyć w zupę skorupki niech się razem zagotują, do wazy włożyć szyjki i nóżki rakowe, i ryż ugotowany w wodzie z łyżką masła, i wlać gotowaną zupę do wazy.

Zupa z włoszczyznami.

Gotuje się dobry rosół z włoszczyzną, kraje się cienko w paski pietruszki, marchwi, galarepy, kalafiora, włoskiej kapusty, nalewa się rosołem w garnuszku i gotuje pod pokrywką do miękkości, potem pali się 2 łyżki mialkiego cukru, roztwiera się rosołem, cedzi się przez sitko do wazy, wlewa się włoszczyzna z rosołem, do téj zupy dają się knele, (które będą między kluskami na

śmietany roztwarza się rosołem, zagotować do-
brze, do wazy kładzie się wendzonka gotowana
w kawałki krajana, albo kiełbasa gotowana, do
tego siekane jaja w skorupkach obsmażane, albo
jaja w koszulkach lub też na twado gotowane
i w ćwiartki krajane.

Zupa grochowa.

Gotuje się groch w miękkiej wodzie wraz z wen-
dzonką, potem przeciera się przez durszlak, roz-
twiera rosołem, kładzie się do wazy wendzonka
w kostkę krajana i bułka w kostkę krajana w ma-
śle smażona, sypie się trochę soli i kopru sie-
kanego.

Kapuśniak.

Jeżeli kapusta bardzo kwaśna to się do goto-
wania nie bierze sosu tylko kapusty czwartą część
garnka, kładzie się wendzonka lub świeża wie-
przowina, albo kiełbasa, nalewa się wodą i gotu-
je do miękkości, można włożyć i kilka grzybów
suszonych, robi się zasmażka ze słoniny lub ma-
sła, i trochę tartej cebuli, zapala się kapuśniak ro-
sołem lub gotowaną wodą, wendzonka lub kieł-
basa kraje się w kawałeczki do wazy, nalewa
kapuśniakiem, i posypuje pieprzem.

Kapuśniak ze świeżej kapusty.

Szadkuje się drobno kapusta, parzy się gotowaną wodą, odlewa się ją i nalewa się gorącą wodą, kładzie się wędzonka, kielbasa lub świeża wieprzowina i gotować do miękkości potem zrobić zasmażkę z masła lub ze słoniny wraz z cebulą drobno siekaną, zapalić kapuśniak, wysypać trochę soli, pieprzu tłuczonego, wlać trochę octu i zagotować kilka razy. Do wazy pokrajać w kostkę wędzonkę i kielbasę.

Czarnina z kaczek lub gęsi.

Krew spuszcza się na ocet, rosół gotuje się z mięsa, wraz z dróbkami i szyjką nadziewaną wątróbką. W małym pół kwartowym garnuszku gotują się suszone śliwki, do krwi kładzie się za 3 grosze miodowniku i łyżka mąki, cedzi się przez sito roztwierając już zupełnie ugotowanym rosółem, śliwki wraz z sosem wlać do zupy, w małym garnuszku mieć drobno pokrajaną świeżą słoninę i ugotowaną w rosole, która się leje do zupy, zagotować i spróbować, jeżeli nie kwaśna to dolać octu i znowu zagotować, jeżeli zaś kwaśna wsypać cukru. Dróbka włożyć do wazy, szyjkę pokrajać w kawałki i wlać czarninę.

Bulionowa zupa.

Bulion najsmaczniejszy jest ze zwierzyny, ale rzadko kiedy można go kupić w sklepach, na wsi w zamożnych domach nie zbywa na nim, chcąc mieć doskonały bulion trzeba go koniecznie przygotować nie w wodzie lecz w rosole, dając go w filiżankach, dają się paszteciki ze zwierzyny w francuzkim cieście, które w swoim czasie można dostać w cukierni Lursa, albo też obstalować na dzień naznaczony. Dając zaś bulion na talerze, wbijają się jaja ostrożnie na gotowany bulion, lecz niech się tylko białka zetną a żółtka powinny być zupełnie rzadkie i ostrożnie srebrną łyżką wyjmować na talerze po kilka jaj dla osoby, taka zupa jest bardzo posilna.

Zupa kartoflana.

Jak tylko rosół jest zupełnie ugotowany, krajać się kartofle w talarki, nalewa się rosołem i gotuje do miękkości, potem bierze się łyżka masła pół łyżki cebuli tartej zasmaża się dobrze i roztwierają rosół, sypie się trochę kopru siekanego i pieprzu tłuczonego.

Zupa z ryb.

Najlepsza jest zupa z karasi albo z drobnych ryb, lub też z głów od ryb, które się na różne sposoby gotują, ale głowy najkorzystniej jest gotować na zupę w smaku z włoszczyzny, a potem zaprawia się śmietaną albo też robi się zasmażka z masła i mąki, do téj zupy dają się kluski cienko wałkowane lub drobna kaszka w maśle tajona i łyżką do wazy kładziona, zaraz po ugotowaniu zupę dawać na stół.

Zupa z węgorza.

Węgorz czy to na zupę, czy na potrawę następnym sposobem się wyprawia: wypłukać go kilka razy w wodzie, potem wytrzeć dobrze solą, następnie sparzyć go gorącą wodą, ale nie ściągąć skóry z niego, wyprawić go, wyrzucić głowę i koniec ogona, pokrajać w spore dzwonka, nasolić i niech z godzinę poleży w soli, ugotować smak z włoszczyzny wraz z korzeniami, węgorza nalać tym smakiem przecedzonym przez sitko, i niech się gotuje dopóki skórka trochę nie popęka, w czasie gotowania skrapiać trochę o tem żeby się nie rozgotował, mieć wcześniej usmażonej 2 łyżki całej szarlotki, robi się zasmażka z masła

i mąki roztwiera się smakiem, kładzie się szarlota roztarta, leje się trochę octu, (lecz można i bez niego zrobić), zagotować parę razy i wlać do wazy. Do téj zupy dają się kluski bardzo cienko rozwałkowane lub kaszka z masłem wytajona i łyżką do wazy kładziona, węgorz zaś daje się do octu i oliwy na gorąco lub na zimno.

Krupnik.

Ugotować rosół zwyczajny, osobno pół kwarty kaszy perłowej lub jęczmiennéj, po ugotowaniu ubić mocno z łyżką masła, grzyby mieć ugotowane w garnuszku, posiekać je i włożyć do zupy wraz z sosem, i wydać na stół, dobrze jest dodać dróbek od drobiu.

Zupa piwna.

Dwie butelki piwa, pół butelki francuzkiego wina (na 6 złotych butelka), 10 żółtek ubić na pianę ale bez cukru, roztworzyć je piwem i zagotować mieszając. Wlać do wazy i wsypać cukru miątkiego do woli, do téj zupy kraje się biały chleb w kostkę lub też świeże maślane grzanki od cukiernika.

Kalteszal.

Do dwóch butelek zwyczajnego piwa, pół butelki wina francuzkiego, jedna pomarańcza i jedna cytryna krajana w talarki, pół funta cukru, utrzeć na tarce chleba czerstwego półtory szklanki, i wsypać do wazy, nalać piwem i winem, obłożyć wazę lodem lub wynieść ją do piwnicy, na wydaniu włożyć do wazy kawałek lodu czystego.

Zupa migdałowa.

Na 6 osób bierze się funt migdałów słodkich i kilka gorzkich, oparzone migdały posiekać drobno, i utłuc w morderzu na masę, dodając do tłuczenia ćwierć funta cukru, zagotować 3 kwarty mleka nie zbieranego, migdały włożyć w czysty garnek kamienny, lejąc na migdały mleko gotowane, rozcierając srebrną łyżką, jak wszystkie mleko się wleje, wlać do wazy przez cienkie sitko, i ciągle mieszać migdały w sitku, żeby zupa była esencyonalna, lecz już z migdałami zupa się nie gotuje, trzeba się zwijać jeżeli zupa ma być na gorąco, lecz może być i na zimno. Do wazy dodaje się cukru tłuczonego i kładzie się ryż

w mleku gotowany wraz z rodzenkami sultanskiemi, albo dają się biszkopty.

Zupa z głogu suszonego.

Gotuje się w miękkiej wodzie pół kwarty głogu suszonego do miękkości, przeciera się przez gęste sito i dolewa ciągle do sita z pół garnca wody gotowanój, leje się 3 szklanki wina białego francuzkiego, a kto chce można wlać i więcej, sporo cukru, cynamonu tłuczonego. Do téj zupy dają się biszkopty lub sucharki, zupa ta jest też dobra i na zimno.

Sago na winie czerwonym.

Pół funta czerwonego sago sparzyć gorącą wodą, wymieszać łyżką żeby paprochy z wodą odlać, do 2 butelek wina czerwonego, bierze się półtorej butelki wody, (wino się bierze na 4 złote butelka), 3 ćwierci funta cukru w kawałkach, cynamonu, wsypać sago i gotować na wolnym ogniu do przezroczystości, mieszając czasem srebrną łyżką, ta proporecyja jest na 12 osób, daje się także ta zupa na zimno, jeżeli nie dość słodka dodać cukru.

Zupa z jablek lub gruszek.

Bierą się jabłka soczyste i winkowate, gruszki podobnież pokrajać na ćwiartki, pestki odrzucić, nalać wodą niech się ugotują, potem przetrzeć je przez durszlak, na 6 osób wziąć pół kwarty śmietany, roztworzyć nią zupę, wsypać sporo cukru i cynamonu tłuczonego. Zupa ta jest dobra z chlebem lub bułką, dają się też i sucharki.

Zupa z czarnych jagód.

Przebrać czysto jagody wypłukać, nalać wodą niech się gotują, potem przecedzić przez sito niech się trochę ustoi, wlać w rondel, do garnca zupy leje się butelka wina czerwonego, sypie się na smak cukru, cynamonu tłuczonego, i zagotować parę razy, wlać do wazy obłożyć wazę lodem, albo wynieść do piwnicy. Do zupy dają się biszkopty albo sucharki, zupa ta daje się i na gorąco, i lepsza jest jak ze śmietaną.

Zupa śliwkowa.

Wyjąć pestki ze śliwek dojrzałych, ugotować w wodzie, przelać przez durszlak ale nie rozcierać śliwek, zaprawić śmietaną i zagotować kilka ra-

zy, cukier sypie się do wazy, kto lubi można trochę wsypać cynamonu. Na 6 osób, 6 kwart śliwek.

Zupa wiśniowa.

Garniec wiśni hiszpanek wypłukać, powyjmować pestki i ugotować na marmoladę, przetrzeć przez sito żeby męty opadły, wlać pół butelki wina francuzkiego, sporo cukru, cynamonu w kawałkach i zagotować, wlać do wazy i wynieść do piwnicy lub obłożyć lodem. Do téj zupy dają się biszkopty lub sucharki.

Nic na mleku.

Do garnca dobrego mleka, wziąć 14 żółtek i 3 ćwierci funta cukru mialkiego, ubić na pianę mleko przegotować, jak przestygnie dobrze, postawić z daleka od ognia ubite żółtka roztworzyć pomału mlekiem, potem wlać razem do rondla żeby się trochę zagrzało ciągle mieszając, żeby się nie zwarzyło, druga osoba niech ubije pianę z pozostałych białek, i na innym mleku jak się zagotuje, kładzie łyżką pianę i jak raz obejmie war wyjmować do wazy, wlawszy pierw mleko z żółtkami, sypie się do wazy cukru tłuczonego z wanilią.

Chłodnik.

Obgotować w wodzie parę garści botwiny drobno w paski pokrajanéj, do pół garnca sosu od kwaszonych ogórków, dodaje się kwarta dobrej śmietany, wlać botwinę wraz z sosem, trochę siekanego szczypiorku, obłożyć wazę lodem. Na wydaniu kładzie się kilka łyżek surowego krajanego w kostkę ogórka, szyszek i nóżek obieranych z pół kopy dużych raków, kilka jaj na twardo gotowanych, krajanych w ćwiartki, na wydaniu kładzie się do wazy kawałek czystego lodu, ta zupa służy tylko dla tych co mają zdrowe żołądki, bo taka mieszanina nie może być zdrowa

Zupa z powideł.

Rozgotować pewną ilość powideł, przecedzić przez durszlak, zaprawić śmietaną, włożyć sporo cukru i kluski bardzo cienko wałkowane na wodzie gotowane, albo kluski francuskie.

Bania na zupę.

Obrać dobrze dojrzałą banie, wyjąć pestki i wykroić ze środka włókna, pokrajać w kawałki nalać wodą i ugotować na gęsto; wziąć nie zbie-

ranego mleka, zalać ją, wsypać zacierki z białej maki drobno siekanej, potem włożyć warząchew młodego masła, wymieszać dobrze i wlać do wazy. Kto chce można trochę ją przysolić.

Paszteciki z ostryg.

Bierze się 30 ostryg sieka drobno, duża łyżka masła smaży się z 3 łyżkami bułki tartej i sianej, jak już bułka rumiana, kłaść prędko ostrygi w masło ale rondel zdjąć z ognia, wsypać trochę soli, wpuścić w miarę cytryny bez pestek, wymieszać, ponakładać muszle od pasztetów, na wierzch polać trochę masłem z bułką zrumienioną i na kwadrans wstawić pod blachę.

Paszteciki w muszlach.

Do 12 muszli, kupuje się talerz głęboki lamorettek ciętych, wypłukać czysto, nalać 3 części wody a czwartą octu i obgotować je, pościagać z nich błonkę, pokrajać w maleńkie kawałki, zagotować łyżkę masła z łyżką maki pszennej, wlać szklankę rosółu, osobno w garnuszku ubić 5 żółtek, roztworzyć tym sosem, jeżeli potrzeba dolać jeszcze rosółu, sos powinien być tak gęsty jak rzadka śmietana, wpuścić soku z cytryny bez

pestek tyle, ażeby sos był trochę kwaskowy, osolić w miarę, włożyć lamoretkę i zagotować parę razy, włożyć łyżką garnitur w muszle, zrumienić tartą bułkę w maśle, polać każdą muszlę na wierzchu, usmarzyć w maśle zielonej pietruszki w gałązkach, ale żeby listki nie były pokurczone i na każdą muszlę włożyć po gałązce, poukładać na półmisku i wstawić pod blachę wtenczas kiedy waza wydaje się na stół.

Paszteciki w ciastie francuzkiem.

Przy końcu będzie opisane między innemi ciastami jak robić ciasto francuzkie, u nas w Warszawie daleko jest mniej ambarasu obstałować dziś na jutro paszteciki u cukiernika, a farsz zrobić w domu następującym sposobem, jeżeli są kawałki pozostałej zwierzyny pieczonej, sieka się na masę, wyżyłować co do najmniejszej żyłki, wziąć pół wątróbki cielecej ugotowanej wraz z kawałkiem przerastałej świeżej wieprzowiny, usiekać na masę, zmieszać ze zwierzyną, wbić parę jaj, trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, wymieszać dobrze, ponakładać farsz w paszteciki i na kwadrans przed wydaniem wazy na stół, wstawić pod blachę, ale nie wsuwać

głęboko żeby się nie popaliły. Jest jeszcze drugi sposób robienia farszu do pasztecików, usiekać na masę pieczonej cieleciny lub pieczonych kurcząt, ale nie kłaść skórki, po usiekaniu wyżyłować dobrze, łyżkę masła zmacerować z jedną tartą cebulą, włożyć farsz, wbić 2 jaja, wsypać trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela wymieszać dobrze i ponakładać w paszteciki, włożyć na blachę i na kwadrans przed wydaniem zupy na stół wstawić pod blachę, jeżeli się ciasto francuzkie robi w domu, wtenczas trzeba pierw zrobić ciasto, potem upiec paszteciki i na ostatku włożyć w nie farsz.

Paszteciki w muszlach z muszczku cielecego.

Na 12 osób, 2 muszczki cielece, obgotować w 3 części wody, a 4tą octu, dobrze wyżyłować, pokrajać je w bardzo drobne kawałeczki. wsypać trochę soli, angielskiego ziela, pieprzu tłuczonego, sklarować 2 łyżki masła, muszczek włożyć w muszle, ale nie bardzo pełno, do każdej muszli wlać na wierzch 2 łyżeczek masła i wpuścić soku z cytryny przynajmniej po 10 kropel, pestki wyjąć i na pół godziny przed wydaniem zupy na

ua stół, włożyć na półmisek i wstawić pod blachę.

Paszteciki.

X Na 12 osób, 2 muszeczki cielece obgotować w wodzie, trzy części wody a czwarta octu, wyżyłować dobrze, rozetrzeć, wbić 2 jaja, trochę soli pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego i łyżkę masła usmarzyć z łyżką tartej cebuli, wymieszać wszystko razem, posmażyć delikatne naleśniki, na każdym kłaść na pół palca grubości muszeczku, przykryć drugim naleśnikiem i znów nakłaść muszeczku, i tak powtarza się 3 lub 4 razy, potem wycina się szklanką jak pączki i maczać w jajach, potem posypać tartą bułką sianą i smażyć na klarowanym maśle. Muszeczki zawsze biorą się cielece, bo wołowe nie są tak delikatne.

Potrawa z garniturem z kapłonów lub tłustych pulard.

Oczyszczone 2 kapłony nalać wodą i obgotować, potem obmyć je, reszotkę przecedzić przez sitko, włożyć kilka korzonków grubiej pietruszki bez natki, kilka marchwi, galarepy, parę cebul pieczonych, trochę soli, trochę korzeni, niech się go-

tuja pod pokrywką do miękkości, uważać żeby się nie rozgotowały, wziąć dużą łyżkę masła zagotować z łyżką mąki pszennej, roztworzyć rosołem od kapłonów, wlać szklanę winą maderę, talerz lamorettek cielęcych obgotowanych w wodzie z octem, obciągniętych z błonki i pokrajanych na pół cala w kawałki, 2 łyżki pieczarek smażonych w maśle i w paski krajanych, sok z jednej cytryny bez pestek, 6 żółtek ubić w garnuszku, roztworzyć letnim rosołem od kapłonów wlać do sosu, wymieszać, kapłony rozebrać lotki od skrzydeł odrzucić, piersi rozkroić na dwoje, skrzydła długo odkroić, połowa udek, pałek nie dawać, resztę części z kapłonów nie kładzie się do potrawy jeżeli jest obiad wystawny lub śniadanie, włożyć kapłony w sos, 8 lub 10 mleczek cielęcych obgotować w wodzie wyżyłować, umaczać w jajach, posypać bułką tartą, i jak potrawa będzie się miała dawać na stół, smażyć je na rozpalonym maśle ale klarowanym, do wystawnego obiadu robi się rant z ciasta fraczkiego, mniej jest ambarasu dniem pierw obstalować rant u cukiernika bez przykrycia na 12 osób kosztuje rubla ale powinien być wysoki ćwierć łokcia, na kwadrans przed obiadem gorąca potrawa kładzie

się w rant i smażone mleczka kładą się na wierzch wstawia się w piec ale nie głęboko żeby się ciasto nie spaliło, przed włożeniem potrawy do rantu trzeba spróbować czy nie brakuje soku z cytryny, jeżeli zaś zakwaśna wsypać bardzo mało cukru mialkiego i wymieszać dobrze, wątróbkę i żóładki od kapłonów kładą się także do sosu w paski krajane, jeżeli zaś z pulard to i grzebienie się kładą, ta potrawa daje się przed rybami.

Pasztet ze zwierzyny.

Na 12 osób. piecze się 3 jarząbki, lub 3 kuropatwy, 3 pary kwiczoł, jeden zajac szpikowany, ta zwierzyna kładzie się do środka pasztetu, zaś pieczone łopatki od zająca, wątróbka cieleca gotowana z funtem świeżej wieprzowiny przerastałej, sieka się razem na masę, wyżyłować dobrze, wsypać trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, trochę kaparów, wymieszać dobrze, włożyć w serwetę związać ją i włożyć na kilka godzin pod prasę od serwet lub przyłożyć deską i przycisnąć kamieniem. Ciasto do tego pasztetu robi się francuzkie, albo wiedeńskie, ale lepszy jest w francuzkim ciście, w Warszawie jest mniejszy ambaras kazać zrobić rant do pasztetu

w cukierni na ćwierć łokcia wysoki z osobną pokrywką na wierzeh, (na 12 osób kosztuje rubla), upieczony rant stawia się na okrągły półmisek farsz kraje się w dość cienkie plasterki, zając rąbie się w kawalki, jarzabki krawa się na cztery części, kwiczoły całe, na sam spód rantu kładzie się 6 lub 8 plasterków świeżej surowej słoniny w koło ciasta podobnie, potem ukladą się farsz dość gesto, następnie trochę zwierzyny, trochę truflí krajanych i w maśle smażonych, znów farsz i zwierzyna, jak rant już jest napełniony, bierze się filiżanka mocnego bulionu rozgotowanego, i wtenczas kiedy pasztet stawia się pod blachę na 3 kwadransy przed wydaniem go na stół, polewa się bulionem pasztet ale tylko na zwierzynę lecz nie na ciasto, przykrywa się pokrywką z ciasta i zaraz wstawić w piec, nie trzeba wsuwać głęboko żeby się ciasto nie spaliło, trzeba często zaglądać i obracać półmisek.

Główka cieleca z garniturem.

Główkę cielecą oczyścić dobrze, oczy wyjąć, kości także, główkę obgotować w wodzie szumując ciągle, potem obmyć ją, przecedzić rosół przez sitko, włożyć kilka korzonków pietruszki,

marchwi, galarepy, soli, i niech się gotuje do miękkości ale żeby nie była rozgotowana, łyżkę masła zagotować z łyżką mąki pszennej roztworzyć rosółem od główki, rozbić 4 żółtka w garnuszku i tym sosem roztworzyć, weisnąć sok z całej cytryny, wlać szklankę madery, pokrajać główkę w długie kawałki dość spore, łamorettek cielecych spodek obgotowanych i obciągniętych pokrajać w kawałki i włożyć do sosu wraz z główką, przykryć i z kwadrans gotować nie mieszając wcale, sos powinien być zawiesisty, jeżeli zagęsty dolać rosółu, jeżeli zarzadki rozbić żółtko w garnuszku i roztworzyć sosem ale nie gorącym żeby się żółtko nie zwarzyło. Można także oczyszczoną główkę ugotować z włoszczyzną, solą i korzeniami, pokrajać w długie kawałki, uszy pofryzować i obsypać w około chrzanem struganem do octu i oliwy.

Potrawa z pulard z ryżem.

Oczyszczone tłuste pulardy obgotować szumując ciągle, potem obmyć je, rosół przez sitko przecedzić, włożyć pietruszki kilka korzonków, marchwi, galarepy, dużą cebulę pieczoną, soli, trochę korzeni, niech się gotują do miękkości, ale żeby

nie rozgotować pulard, funt ryżu obgotować w wodzie, potem odlać wodę i nalać go rosółem od pulard, zebrany tłuszcz z rosółu włożyć do ryżu i gotować do miękkości, pulardy rozebrać, ryż jeżeli zagęsty, to dodać kilka łyżek rosółu, wsypać trochę soli, kwiatu muszkatołowego i łyżkę masła, pulardy ułożyć na półmisek a na wierzch ryż dobrze gorący.

Potrawa z kaczek z parmazanem.

Kaczki tłuste, oczyszczone, obgotować, obmyć, rosół przecedzić, włożyć włoszczyzny, soli trochę, korzeni i gotować do miękkości ale żeby nie rozgotować, funt ryżu obgotować w wodzie, potem odlać wodę, nalać go rosółem od kaczek, zebrać tłuszcz z rosółu i włożyć do ryżu niech się pod pokrywką na wolnym ogniu gotuje, ryż wyjąć jeżeli zagęsty dolać parę łyżek rosółu, wsypać ćwierć funta tartego parmazanu, trochę soli, kwiatu muszkatołowego. Kaczki rozebrać, włożyć na półmisek i na wierzch włożyć gorący ryż. Wyborna potrawa, kaczki koniecznie muszą być tłuste, jeżeli zaś kaczki nie tłuste, to do ryżu kładzie się łyżka masła.

Potrawa z kaczek gotowanych.

Kaczki ugotować z włoszczyzną i kilka kalafiorów, łyżkę masła zasmażyć z łyżką mąki, roztworzyć rosołem, usmażyć w maśle 10 dużych pomidorów, przetrzeć przez sito, wlać do sosu, kalafior pokrajać w kawałki, kaczki rozebrać, włożyć w sos, kilka razy zagotować i wydać na stół, sos powinien być zawiesisty.

Potrawa z kaczek pieczonych.

Opiec 2 kaczki, rozebrać, upalić 3 łyżki cukru miążkiego, do sosu pozostałego na brytowanie wsypać sporą łyżkę mąki, wymieszać dobrze, przecedzić przez sitko, wlać cukier palony, trochę octu, 2 łyżek kaparów wraz z octem, parę kawałków cukru, włożyć kaczki do sosu, zagotować parę razy, ułożyć na półmisku, polać sosem, i po bokach ułożyć marmoladę z jabłek z cukrem.

Potrawa z pieczonego indyka lub kurcząt.

Kraje się na kawałki indyk lub kurczęta, łyżka masła rumieni się z łyżką mąki, lub też sypie się w miarę tartej i sianej bułki, leje się trochę

rosołu, wpuszcza się sok z jednej cytryny bez pestek, i zagotować kilka razy, jeżeli jest nadzie- nie od indyka albo od kurcząt, wtenczas nie trze- ba ani mąki, ani bułki sypać do sosu, i dusić *tyl- ko kwadrans*.

Potrawa z mostku cielecego.

Tłusty mostek cielecy ugotować z włoszczyzną, i kalafiorami byle go nie rozgotować, krajać po je- dnym żeberku, łyżkę masła zagotować z łyżką mą- ki pszennej, roztworzyć rosołem, 4 żółtka ubić w garnuszku i po trochu łąć sos, mieszając ciągle, kalafior w kawałki pokrajać, z 40-tu du- żych raków szyjki i nóżki obierane, skorupki na- dziewać tak jak się nadziewają do zielonego groszku z rakami, resztę skorupek utłuc na masę usmażyć w maśle podlać kilka łyżek wody i na zimną wodę przez sitko przecierać, polewając wo- dą dotąd, dopóki kolor w nich będzie, potem jak zastygnie zebrać masło, wsypać trochę mąki, wynieść dobrze, włożyć do sosu wraz ze sko- rupkami i mostkiem, zagotować parę razy, i wy- dać na stół żeby cielecina nie rozmiękła.

Potrawa z zielonego grochu z kurczętami.

Bardzo młody groszek zielony dusi się z masłem, dolawszy trochę rosółu lub ukropu, kopru siekanego, kto chce można włożyć kilkanaście liści z sałaty głowiastej na pół przecinanych, trochę cukru, niech się dusi do miękkości, potem zaprawić go półkwartą dobrej śmietany i zagotować. Na wydaniu kładą się maleńkie kurczęta na pół krajane, w jajach lub mące utarzane i na rozpalonym maśle klarowanym smażone, albo dają się grzanki w mleku maczane, potem w jajach bułką tartą posypane i na maśle smażone.

Potrawa z groszku zielonego z rakami.

Bardzo młodego groszku wyłuskać 4 garnce, łyżka masła, trochę cukru, kopru siekanego, podlać rosółem albo trochę ukropu, dusić do miękkości, 2 kopy dużych raków wyplukać, sparzyć gorącą wodą, odlać, wsypać soli, sporo kopru, nalać gotowaną wodą i gotować ich tylko kwadrans, obrać szyjki i nóżki, małe zaś nóżki i szyjki połamane posiekać do nadzienia, ze środka

skorupkę powyjmować nożem i włożyć do nadzienia, przy samych oczach wszystko wyrzucić u skorupkę wasy poobcinać. Nadzienie zaś robić następującym sposobem: jak się szyjki obierają trzeba powyciągać te czarne flaczki, a kawałki od szyjek usiekać do nadzienia, 2 bułki mątwę utrzeć i zmoczyć śmietanką, wsypać trochę soli, korzeni, masła topionego łyżkę, jaj 2, trochę kopru siekanego, trochę cukru, wymieszać dobrze wraz z siekanymi rakami, nadziać skorupki tak żeby były pełne i delikatnie posypać nadzienie mąką, nadzienie powinno być dość pulchne, wszystkie skorupki od szyjek, nóżek i pozostałe skorupki utłuc na masę, włożyć dużą łyżkę masła, podlać trochę wody i dusić ciągle dobre pół godziny, potem wlać w miskę czystej zimnej wody, włożyć te skorupki w sitko i nad miską przeliwać gorącą wodą, dopóki czerwony sos będzie w skorupkach, jak się masło skrzepnie zebrać go i utrzeć z dużą łyżką mąki i zmięszać z grochem, włożyć szyjki i nóżki, skorupki zagotować kilka razy i wydać na stół, jeżeli kto nie lubi groszku z cukrem można dać cukier tłuczony na stół żeby przysłodzić potrawę, bo nierównie jest lepsza kiedy jest dobrze słodka. Ta potrawa tylko z bardzo młodego

groszku jest doskonała, więc należy w właściwym czasie korzystać, albowiem groch zupełnie dojrzały nie jest tak dobry.

Rolada z Indyka.

Od Indyka oczyszczonego odciąć dróbka, przeciąć mu grzbiet i ostrożnie powyjmować kości, potem połowę mięsa z piersi i udek wyciąć, nasolić indyka na wierzchu i wewnątrz, pół funta młodej słoniny, jeżeli Indyk duży 2 funty cieleciny, wątróbka od indyka to wszystko miało usiekać, dodać soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, wbić 3 jaja, wymieszać dobrze, wsypać trochę kaparów, korniszonów krajanych, położyć indyka na stół piersiami i kłaść w niego warstwami, najpierw trochę farszu, potem w cienkie plasterki krajaną młodej słoniny, pokrajać w paski mięso od indyka, podobnie i szynki gotowanej także włożyć w niego i znów farszu, jak się napełni indyk zaszyć go dobrze obwinąć w czyste płótno, owiązać lekko tasiemką, żeby nie było na nim pręgów, włożyć go w rondel, wsypać soli, włożyć 3 lub 4 nóżki cielece, wlać wody i pod przykryciem gotować ciągle 2 godziny, w kwadrans po ugotowaniu wyjąć indyka z sosu

ale nie odwijać z płótna, potem położyć go na stole, przyłożyć deseczką i przycisnąć kamieniem, w dobrą godzinę wyjąć z pod prasy i nie wyjmować z płótna, dopóki zupełnie nie ostygnie, tłustość z rosołu zebrać, ubić 3 białka z wodą, zmieszać z sosem, zagotować parę razy, potem wpuścić sok z cytryny bez pestek, niech tak trochę postoi, potem przecedzić przez gęste płótno, indyka odwiązać z płótna i ubrać go pokrajaną galaretą, kaparami, posypać cienko szadkowanymi korniszonami.

Potrawa z prosięcia.

Oczyszczone prosię kraje się na kawałki, nalewa się wodą i obgotowywa, potem wypłukać prosię w ciepłej wodzie, przecedzić rosół, włożyć wszelkiej włoszczyzny, soli, trochę pieprzu i angielskiego ziela, i niech się gotuje do połowy, pali się na patelni kubek cukru miątkiego, rumieni się łyżka masła z łyżką mąki, jeżeli kto chce zamiast cukru palonego, kładzie się za 5 groszy miodowniku, ale z cukrem jest smaczniejsze, roztwiera się zasmażka rosołem od prosięcia, dodaje się cukier palony, parę kawałków cukru, rodzenków sułtańskich, migdałów słodkich w paski kra-

janych, szklanka wina francuzkiego, 1-na cytryna obrana i w talarki pokrajana ale bez pestek, prosię pokrajane kładzie się w sos i pod przykrywką dusi na wolnym ogniu pół godziny, jeżeli sos nie winkowaty, można weisnąć jeszcze trochę cytryny, w braku cytryny można wziąć octu.

Flaki.

Wziąć pół flaka namoczyć go w wodzie w sporę waniencę, potem odmienić wodę, wytrzeć go mocno żytnią mąką, szczególniej książki trzeba każdy kawałek osobno wycierać, tłustość jaka się znajduje przy flakach, wszystko do najmniejszego kawałka wyrzucić, flaki wziąć pod studnię i myć ich dotąd dopóki woda od nich nie będzie zupełnie czysta, w zimie dobrze jest zamiast przy studni wycierać je śniegiem, następnie włożyć je w całości do garnka glinianego, nie do żelaznego, nalać wodą miękką i obgotować zbierając szumowiny, potem obmyć w ciepłej wodzie, garnek wymyć, rosół przecedzić przez sitko, włożyć rozmaitej włoszczyzny kilka garści, naci weale, trochę korzeni, soli i gotować do miękkości, nie przykrywając ich pokrywką, potem pokrajać w cienkie paski, sos przelać do innego

garnka, włoszczyznę przetrzeć przez sitko, zmieszać z rosołem, niech będzie do roztworzenia sosu, funt masła zagaotować, włożyć 4 łyżki tartej cebuli, przesmażyć takową ale nie zrumienić, wysypać 4 łyżki mąki pszennej, wymieszać dobrze, roztworzyć rosołem od flaków, włożyć flaki w duży rondel, nalać sosem zapalonym mąką i cebulą, wsypać soli, majeranku sianego, angielskiego ziela, pieprzu i sporo imbiru tłuczonego i sianego, przykryć rondel i na wolnym ogniu dusić nie więcej jak pół godziny, sosu powinno być sporo i powinien być więcej zawiesisty jak rzadki. Kiszki do flaków powinny się robić jednocześnie, kielbaśnice wypłukać, wytrzeć mąką żytnią, znów wypłukać w kilku wodach, przewrócić je na drugą stronę, wyrzucić wszelki tłuszcz, któren na nich jest, przedmuchać, jeżeli są dziury uciąć w tym miejscu, wybierać kielbaśnice jak najcieńsze, kwartę kaszy drobniej zatrzeć 2-ma jajami, jak wyschnie, zagotować śmietanki lub mleka nie zbieranego, włożyć dużą łyżkę masła, wsypać kaszkę, wymieszać, przykryć i na wolnym ogniu gotować tylko do połowy, potem wyjąć na miskę, wsypać trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela i trochę majeranku sianego wymieszać, po-

tém nadziewa się kielbaśnice i przypłaszcza ręką na stole żeby były płaskie, bo jeżeli zawiele w nich kaszy, to w gotowaniu popekają, bierze się rondel płaski układają się w niego kiszki, w kółko, nalewa się zimną wodą i wstawia na duży ogień, jak się zaczęła gotować, pokłuć je trochę cienkim widelcem, żeby nie popekały, flaki kto chce dają w pasztecie z ciasta francuzkiego, albo kładą się na głęboki półmisek, kiszka kraje się na dość spore kawałki, na wierzchu karbuje się gęsto ostrym nożem i polewa się masłem z bułką zrumienioną. Jeżeli zasmażki zamało, można wziąć trochę masła, zasmażyć z mąką, roztworzyć sosem i wlać do flaków wymieszawszy dobrze. Flaki jeżeli kto chce zachować na drugi dzień, to nie trzeba ich przykrywać, bo skwaśnieją, flaki można odgrzewać kilka razy, zawsze są dobre ale żeby stały w zimnej spiżarni lub w piwnicy.

Wątróbka cieleca.

X Wyżyłować wątróbkę pokrajać w dość grube plastry posolić, jak nasłonieje umaczać w jajach i posypać tartą bułką, potem smażyć na rozpalonym maśle po usmażeniu kłaść na półmisek

wygrzany, i kaŹden kawałek grubo posmarować masłem serdelowym i drugim na wierzch przykryć polać masłem z brytwanny i zaraz świeżo podawać na stół.

Wątróbka ciele a z jałowcem.

Wyżyłować w tr bk  naszpikować s onin  o-solić, pod o y  masło i na wolnym ogniu niech się dusi pół godziny, potem utłuc jałowcu dobrą  y k , trochę masła, trochę tart j bułki po nakrawa  w tr bk  prze o y  ją tym jałowcem i trochę podusi  ale nie podlewać, i zaraz wyda  na stół.

Zrazy z baraniny.

Bierze się mięsisty kawałek baraniny, drobno posiekać, wyżyłować starannie, dodać soli, pieprzu, angielskiego ziela i sporo sianego majeranku, wbić jaj, wsypać bardzo mało tart j bułki, robi  kotlety dobrze nabite maczając w jaj , posypać bu k  i smażyć na rozpalonym maśle.

Kiełbasa z sosem.

~~Lepiej jest kie bas  smażyć jak gotować potém do tego szmalcu co jest na patelni dodać tro-~~

chę mąki i przyrumienić, potem dolać parę łyżek rosółu trochę cukru i parę łyżek octu, jeżeli można z wina czerwonego, lub węgierskiego, zagotować sos bez kielbasy, i polać kielbasę sosem na półmisku.

Zrazy Nelsonskie z cieleciny.

Pokrajać plastry cienko, trochę zbić, posolić i smażyć na rozpalonym maśle, przewracać prędko na drugą stronę żeby nie wysuszyły się i posypać cienko siekaną cebulą na kilka minut i zaraz wydawać na stół.

Wyborny klops.

Bierze się 2 funty pieczeni zrazowej albo krzyżówki, 2 funty wieprzowiny ale mięsisty kawałek sieka się na masę, potem dobrze wyżyłować, dodać soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, kraje się świeża słonina w długie kawałki grubości na palec, i kładzie się przy końcu w środek klopsu, 4 żółtka wbić, dobrze wymieszać, słoninę włożyć i zrobić jedną gałę mocno ugniecioną, rondel wysmarować masłem i włożyć ją niech się dusi godzinę na

wolnym ogniu pod pokrywką. A jeżeli się robi z większej ilości mięsa, to trzeba dusić dłużej, kto chce można w środek włożyć tartą cebulę.

Wątróbka cieleca.

Z Wątróbki zdjąć skórę, wyżyłować, naśpi-kować słoniną, nasolić, utrzeć gruby korzonek pietruszki i dużą cebulę, łyżkę masła dodać, i pare razy zagotować, włożyć w te wątróbkę trochę pieprzu całego, trochę angielskiego ziela, przykryć rondel niech się dusi godzinę na wolnym ogniu. Kto chce można przy stole wciśnąć trochę cytryny.

Kotlety zbijane cielece.

Najsmaczniejsze kotlety są z ćwierci cieleciny robione, robią się i z górki cielecej, kraja się kotlety spore i dość grube, zbija się delikatnie, nadać nożem piękny kształt, osolić, umaćać w rozbitym jajku obsypać bułką tartą i przesianą, kłaść na brytwanę miedzianą na rozpalone i klarowane masło, półmisek postawić na parze żeby był gorący, pokłaść kotlety, polać masłem z brytwanicy i przykryć zaraz półmisek, do stołu daje się świeże masło i cytryna takie

kotlety są najsmaczniejsze, ale żeby zaraz po usmażeniu dawać je na stół.

Kotlety cielece albo wieprzowe siekane.

+ Usiekać cieleciny z górkę lub łopatki albo też wieprzowiny, wyżyłować starannie dodać soli, pieprzu, angielskiego ziela, kilka jaj, trochę tartéj bułki i przesianéj to wszystko dobrze wymieszać i robić nabite kotlety, nadając kształt nożem, potem maczać w rozbitym jajku posypać tartą i przesianą bułką, smażyć je na brytwannie miedzianéj na rozpalonym maśle, potem wsypać do brytwanny łyżkę mąki zrumienić ją wlać parę łyżek rosółu, trochę octu, parę kawałków cukru, kto chce można trochę kaparów i zagotować, kotlety ułożyć w koło półmiska a sos wlać w środek.

Kotlety wołowe.

+ Kazać rzeźnikowi uciąć kilka funtów mięsa na kotlety, ale krótko nie długo, z tego kraja się dość grube kotlety, zbić, osolić, ale tłustość od mięsa zupełnie odrzucić, zrównać je nożem umaczać w jajku posypać tartą i przesianą bułką i smażyć na rozpalonym maśle.

Cynadry wieprzowe.

Wieprzowe cynadry są delikatniejsze jak wołowe, sparzyć cynadry całe wodą gotowaną, osolic na pół godziny, potem opiec je do połowy na rożnie, pokrajać w cienkie talarki zagotować łyżkę masła i kilka cebul siekanych, włożyć cynadry w rondel, przykryć niech się duszą pół godziny, potem wsypać trochę tartego chleba, trochę pieprzu i angielskiego ziela, wlać parę łyżek rosółu, niech się duszą na wolnym ogniu do miękkości.

Zrazy cielece

Kraje się zrazy duże i dość grube z ćwierci cieleciny, zbija się delikatnie, posolić, zmacerować łyżkę siekanej cebuli z łyżką masła, wsypać trochę bułki tartej, pieprzu, angielskiego ziela kłaść sporą łyżeczkę w każdy zraz i zwinąć starannie, wysmarować rondel masłem, ułożyć zrazy przykryć pokrywką i na wolnym ogniu dusić godzinę. Na wydaniu wsypać trochę tartej bułki i parę łyżek rosółu bez pozłoty, do tych zrazów jest najlepsza drobna kaszka gotowana w sosie grzybowym o której będzie opis między kaszami.

Zrazy a la Nelson.

Bierze się pieczeń zrazowa środkowa, kraja się duże zrazy, ale nie bardzo grube, zbija się wałkiem, posolić na pół godziny i smażyć na rozpalonym maśle, jak można najkrudziej, przewracać na drugą stronę, posypać drobno siekaną cebulą i kłaść na półmisek któren powinien stać na parze, sos wylać na zrazy przykryć półmiskiem i resztę zrazów tak samo smażyć niepodlewając ich wcale, te zrazy nie powinny być zupełnie dosmażane, jak jest jeszcze w nich trochę krwi która na półmisku wejdzie w sos. Zrazy są nie suche i sos pożywny, tym samym sposobem można zrazy dusić w rondlu ale tylko kwadrans.

Zrazy z włoszczyzną.

Kraja się spore zrazy z pieczeni zrazowej środkowej, zbić nasolić na pół godziny, wysmarować rondel masłem pokrajać w cienkie talarki pietruszki, marchwi, galarepy i sporo liści od włoskiej kapusty kaźden na dwoje przecięty, głąby zaś poodcinane, kłaść na spód rondla, rondel wysmarować masłem potém kłaść zrazy, posypać włoszczyzną wraz z kapustą, trochę pieprzu

i angielskiego ziela w całości, znów warstwa zrazów i warstwa włoszczyzny z korzeniami, jak już wszystko jest w rondlu, kilka kawałków masła pokłaść na wierzch, przykryć pokrywą wstać koniecznie pod blachę i dusić 2 godziny strząsając rondlem ale nie mieszać wcale, na wydaniu przykrywa się rondel okrągłym półmiskiem i wyjmuje jak leguminę, jeżeli sos jest za bardzo wyduszony tak że tylko jest same masło, wlać parę łyżek rosółu gotowanego do rondla, wymieszać dobrze i polać zrazy, w koło półmiska kładą się całe kartofle w maśle smaźone. Te zrazy można dać za sztukę mięsa, jeżeli ogień nie gwałtowny to się rosółem nie podlewa wcale.

Nóżki cielęce w ciastcie smaźone. X

Oczyszczone nóżki cielęce ugotować z solą, potem poprzecinać wzdłuż na dwoje, kości z nich wyjąć wziąć do 4 nówek z 5-iu jaj żółtka, uwiercić na pianę, wsypać dobrą kwaterkę pszennej mąki znów rozcierać ubić pianę z pozostałych białek i lekko wymieszać z ciastem, maczać nóżki i na rozpalonym maśle smażyć, albo też umaczać każdą nóżkę w jajach, posypać tartą bułką i sianą, smażyć na rozpalonym maśle.

Nóżki cielece w galarecie.

X
Nóżki cielece oczyszczone nastawić w wodzie obgotować, wymyć je, rosół precedzić włożyć włoszczyzny soli i do miękkości gotować, potem poprzekrawać na dwoje kości wyjąć, jeżeli rosółu jest za dużo to go jeszcze trochę gotować, wlać parę białek ubitych z wodą i zagotować parę razy, jak trochę przestygnie przez serwetę precedzić, nóżki włożyć w salaterkę i nalać tym sosem, jak zupełnie galareta zastygnie, wydaje się na stół do octu i oliwy.

Pię rogi ze szczupaka.

2 funty szczupaka oskrobać, usiekać i wyżyłować, masła łyżkę zmacerować z łyżką tartą cebulą, ugotowanych 6 kartofli utrzeć na masę zmieszać ze szczupakiem, wbić 2 jaja trochę soli, trochę korzeni jeżeli kto chce trochę drobno krajanego szczypiorku, wymieszać dobrze i do ciasta cieniutko rozwałkowanego kłaść po łyżeczce i wykrawać pierogi dużym kieliszkiem, w gotowaniu wodę osolić, po ugotowaniu zaś włożyć w duszlak jak osiągną na półmisku polać masłem zrumienionym z tartą bułką.

Kotlety z lina.

Wyprawionego lina usiekać, potem wyżyłować, wlać trochę masła klarownego, trochę soli, pieprzu angielskiego ziela, wbić parę jaj wy-mięszać dobrze i robić ściśle kotlety maczając w rozbitym jajku, posypać tartą i sianą bułką, potem smażyć na rozpalonym maśle ale żeby było klarowane, na półmisek polewa się masło z brytwanny. Te kotlety są bardzo zdrowe gdyż doktorzy pozwalają je jeść chorym, smaczniejsze są jeszcze dodać trochę soku z cytryny.

Zrazy z lina.

Oczyszczonego lina przeciąć na dwoje, osolić włożyć na dno rondla łyżkę masła, położyć lina posypać siekaną cebulą wraz z pieprzem i angielskim zieleciem i pół godziny dusić pod przykryciem.

Indyk lub Kapłony w Majonesie.

Utluc 3 łyty karugu, nalać pół kwarty wody i gotować do mniejszej połowy, potem przecedzić przez gęste sitko, wlać szklankę oliwy, pół szklanki octu tegoż troszeczkę cukru mialkiego, trochę

soli i sok z małej cytryny, ale bez pestek to wszystko bić razem szpadłą drucianą na tęgą pianę, skoro stężeje ugotowanego Indyka lub kapłony wraz z włoszczyzną, pokrajać starannie, skrzydła, piersi, połowy udek, reszta się nie daje do majonesu, ułożyć na głębokiem półmisku polać grubo tym majonesem, posypać kaparami, korniszonami w talarki krajanemi, trochę oliwek i ubrać liśćmi od audywji.

Kapusta włoska nadziewana.

Biorą się duże głowy włoskiej kapusty, rozkrawa się na same liście i z wierzchu poskrawać głąby, sparzyć kapustę gotowaną wodą, wyjąć na sito niech osiąknie, obgotować muszczek cięły, wyżyłować i rozetrzeć go, pół funta ryżu obgotować ta ilość jest do dwóch główek kapusty, odlać ryż zmieszać z muszczkiem, wbić dwa jaja, trochę soli, pieprzu i angielskiego ziela wymieszać dobrze, rondel wysmarować masłem w każdy liść włożyć pół łyżki tego nadzienia ale nie smarować liścia tylko na brzegu położyć farsz, i zwinąć go starannie jak zraz, i gęsto układać w rondlu, podlać parę łyżek rosółu, przy-

kryć niech się dusi na wolnym ogniu godzinę strząsając rondel często żeby się nie przypaliła, pół łyżki masła zrumienić z łyżką mąki, roztworzyć sosem od kapusty, 2 łyżki cukru miłkiego upalić i zmieszać z sosem, jeżeli sos za gęsty dolać parę łyżek rosołu i delikatnie wybierać ją z rondla srebrną łyżką, sos dobrze wymieszać i polać kapustę, jeżeli nie dość słodka przysypać parę łyżeczek miłkiego cukru.

Kapusta włoska na inny sposób.

Włoską kapustę rozkroić na same liście lub na 4 części sparzyć gotowaną wodą, do nadziewania bierze się przerastały kawałek surowej wieprzowiny lub surowe kurczęta, sieka się na masę dodaje się trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela, jaj, wymieszać dobrze i nadziewać kapustę, ułożyć w rondel podlać parę łyżek rosołu i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu godzinę, łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, roztworzyć sosem, wsypać trochę cukru i tyleż soli, wymieszać dobrze i poddusić.

Galarepa nadziewana.

Młoda galarepa wydraża się w środku, ale uważać jeżeli jest kołowata to takiej nie kłaść, bierze

się surowej cieleciny lub baraniny albo też przeraśniętej wieprzowiny, sieka się na masę żyłuje starannie sypie się trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela jeżeli dużo nadzienia to 2 jaja, wymieszać i nadziewać galarepe, na wierzeh przykrywać z cieniem talarkami wraz z trochę liści, włożyć w rondel łyżkę masła parę łyżek rosółu, przykryć i na wolnym ogniu dusić godzinę, zrumienić miążkiego cukru zmieszać z sosem, jeżeli sos tłusty zebrać tłustość rozetrzeć w niej pół łyżki mąki rozтворzyć sosem zagotować i wlać do galarepy, jeżeli zaś nie ma dużo tłustości pół łyżki masła zrumienić z pół łyżką mąki, jeżeli sos nie słodkawy wsypać trochę cukru.

Marchew karota.

X Obiera się marchew karota i gotuje cała, potem trze się na tarce, robi się zasmażka z łyżki masła i z łyżki mąki, leje się w miarę śmietanki, trochę cukru, soli i dusi na wolnym ogniu kwadrans; do tej marchwi dają się kurczęta w maśle smażone, lub smażone grzanki z bułki maczane w mleku potem w jajach i obsypane tartą bułką.

Fasole.

X Obrać fasole z wąsów pokrajać w kawałki, obgotować mostku baraniego nalać precedzonym

rosołem mostek wraz z fasolą i gotować do miękkości, zrobić zasmażkę z masła i mąki roztworzyć sosem. Kto chce można wlać trochę octu, na wydaniu pokrajać mostek i ułożyć na fasoli.

Jarmuż.

Jarmuż wypłukać dobrze usiekać drobno, ~~utrzeć~~ buraków ówikłowych i marchwi sporo tartęj, włożyć przerastałęj wieprzowiny, lub wędzonki nalać wodą gorącą niech się gotuje do miękkości potem wyjąć mięso zapalić jarmuż słoniną lub masłem z mąką, ~~wsypać cukru~~, soli jeżeli nie jest słony od wędzonki i włożyć funt pieczonych kasztanów. Kto nie lubi kasztanów smażą się całe kartofle w maśle, ale żeby były rumiane.

Kapusta bruxelska.

Obrywa się kapusta z łodyg parzy gotowaną wodą, kładzie się łyżka masła, w rondel leje się kilka łyżek rosółu i pod przykryciem dusi 3 kwadransy na wolnym ogniu strząsając często rondlem, jak już jest miękka pali się 2 łyżki cukru mialkiego, leje się do sosu rumieni się trochę masła z mąką i parę razy zagotować. Na wierzch półmiska kładą się grzanki w mleku maczane potem w jaję i na rozpalonym maśle smażone.

Karczochy.

Najlepsze karczochy są krakowskie bo ich wielkość dochodzi nieraz do wielkości talerza, poodcinać łodygi, wyskubać jeżeli są na wierzchu karczocha niebieskie kwiatki, (ale takie kwitnące karczochy są nie smaczne bo już wyrastają) wypłukać, nalać miękką gotowaną wodą i osolić niech się gotują do miękkości, trzeba wyciągnąć listek jeżeli jest miękki, wyjąć durszlakową łyżką na sito, jak osiadać kłaść na półmisek a w sosierec dać masło zrumienione z tartą bułką.

Salcefia.

Salcefia jak świeża jest smaczna, zwiędła już nie dobra, oskrobać salcefią, wypłukać i całą włożyć w rondel, nalać ją gotowaną miękką wodą osolić i włożyć parę małych kawałków cukru, jak już miękka, odlać szczerlnie wodę ułożyć na półmisku i polać dobrze masłem klarowanym i zrumienionym wraz z tartą bułką.

Kapusta polska.

Szadkuje się drobno od rzuciwszy z niej głąby, parzy się gotowaną wodą, roztopia się w rondlu

sporo masła, a jeszcze lepiej słoniny bez skwarków, kapustę włożyć w durszlak żeby woda z niej osiąkła, potem zmieszać z tłustością, osolić trochę przykryć niech się dusi do miękkości mieszając ją czasem, robi się zasmażka z siekaną cebulą i mąką, wlać potem trochę octu, pieprzu, włożyć skwarki i poddusić trochę, do tej kapusty najlepsza jest pieczeń huzarska, kielbasa pieczona lub schab wieprzowy.

Kapusta kwaszona.

Kapusta jak jeszcze nie jest bardzo kwaśną, to jest przed wielkanocą, bierze się pewna ilość kapusty wyciśniętej z sosu, kładzie ją się w rondel, leje się wino węgierskiego i pod przykryciem dusić do miękkości mieszając czasem, potem sypie się soli, pieprzu tłuczonego i zapala ją się masłem z mąką żeby była tłusta. Kraje się do niej wszelkiego rodzaju zwierzyna, kilka razy zagotować będzie wyborny bigos.

Marchew karota z rakowym masłem.

Marchew młoda karota kraje się bardzo drobno, kładzie się do rondla łyżka masła, parę łyżek rosółu, trochę kopru drobno siekanego i pod przy-

kryciem dusić do miękkości, wziąć masła rako-
wego rozetrzeć z mąką wymieszać dobrze wsypać
cukru i poddusić trochę, ta marchew nie powinna
być bardzo gęsta. Na wydaniu kładą się grzanki
w mleku maczane, potem w jajach, obsypane tartą
bułką i na rozpalonym maśle smażone.

Rydze na potrawę.

Wyplukać dobrze rydze średniej wielkości, wy-
jać na sito żeby woda ociekła, dużą łyżkę masła
zagotować z kilkoma cebulami w cienkie talarki
krajanymi, rydze włożyć w masło, osolić trochę
popieprzyć przykryć rondel i pokrywkę w koło
rondla oblepić żytnim ciastem i niech się duszą
na wolnym ogniu pół godziny, czasem potrząsnąć
rondlem.

Grzyby świeże z jajami.

Oplukać czysto grzyby ale nie duże pokrajać
i włożyć w durszlak żeby woda osiękła, dużą
łyżkę masła zagotować z siekaną cebulą lub szczy-
piorkiem grzyby usmażyć, jak już po brzegach
widać masło, do głębokiego talerza grzybów roz-
bija się w garnuszku 3 jaja i wlewa do grzybów
mieszając, jak tylko białka się zetną dawać na

stół posypawszy pieprzem. Tym sposobem pieczarki sporządzone są bardzo dobre ale trzeba włożyć dużo masła.

Grzyby smażone z chrzanem.

Grzyby świeże średniej wielkości wypłukać dobrze, jak osiagną z wody maczać po jednym w rozbitym jajku i smażyć na rozpalonym maśle, nie tylko świeże grzyby ale i solone tym sposobem urządzone są także dobre, ale trzeba ich w kilku wodach wymoczyć, daje się do nich chrzan surowy z octem.

Sandacz w Majonesie lub duży Szczupak.

Ogolonego Sandacza lub dużego szczupaka nasolić na godzinę czarną i paloną solą, wszystkie śnięte ryby tym sposobem powinny się solić żeby były łupkie. Ugotować sandacza w wanience ale żeby go nie przegotować, ostrożnie wyjąć na półmisek, jak ostygnie zupełnie, zrobić majones 3 łyty karugu utłuc, nalać pół kwartą wody i gotować do mniejszej połowy, przecedzić przez gęste sitko, wlać w zimny karug szklanę oliwy, tego octu pół

szklanki, trochę cukru, soli i sok z jednej cytryny bez pestek, to wszystko ubić szpadlą drucianą aż piana mocno stężeje, polać grubo sandacza, posypać koparami oliwkami, korniszonami, grochem szablastym wykrawanym burakiem, i marchwią, rydzami i w koło, andywią czerwoną obłożyć.

Sandacz po lwowsku.

Ogolonego Sandacza pokrajać na spore dzwonka i poprzecinać na dwoje, posolić czarną paloną solą i na godzinę przed gotowaniem, bierze się duży półmisek miedziany, lub pokrywę od rondla (ale żeby była duża) smaruje się całą masłem układa się dzwonka dość gęsto, głowa nie kładzie się, gdyż zabiera dużo miejsca a nie wiele jest z niej sosu, na wierzch dzwonek sypie się spore chrzanu tartego wraz z siekaną cebulą, trochę korzeni tłuczonych, znów kładą się ryby, posypuje chrzanem wraz z cebulą i korzeniami, a na sam wierzch kraje się 2 cytryny obrane w talariki, pestki powyjmować, ułożyć na wierzch łyżkę masła podrobionego w kawalki, ryby posypać pieprzem, angielskim zielem i wstawić na 3 kwadransy koniecznie pod blachę żeby się z pod spo-

du i z wierzchu razem dusiły, najlepiej jest z półmiskiem dać na stół, można użyć do tych ryb srebrnego półmiska.

Sandacz z jajami.

Ogolony sandacz soli się paloną solą z wierzchu i wewnątrz, na godzinę przed gotowaniem, ugotować go w smaku z włoszczyzny w wanience miedzianej, następnie wyjąć go na długi półmisek od ryb, posypuje się sporo jaj siekanych i pieczarek siekanych, w maśle smażonych, kto chce posypuje się drobno krajany szczypiorkiem i polewa masłem obficie, tym samym sposobem gotują się duże okonie.

Sandacz z sosem.

Ogolonego sandacza nasolić z wierzchu i wewnątrz paloną solą żeby się łupał, włożyć go w wanienkę miedzianą, nalać smakiem z włoszczyzny, albo też można go pokrajać w dzwonka, tylko nie rozgotować, do 8 funtów sandacza, pół funta masła zagotować z dwoma łyżkami mąki pszennej, ubić 5 żółtek w garnuszku, roztworzyć smakiem, mieszając ciągle, dodać zasmażkę, wpuścić sok z dużej cytryny, kilka łyżek piecza-

rek krajanych smażonych w maśle, można też wzięść i marynowanych pieczarek lub grzybów, zagotować i polać na półmisku sandacza.

Szczupak po turecku.

Dużego szczupaka 8—10 funtów ogolić, ale żeby nie był śnięty, śnięta ryba nie tylko że jest nie zdrowa, i w gotowaniu nie wydaje z siebie sosu, soli się solą paloną, żeby się łupał, pokrajać go na dzwonka, wzięść pół butelki najlepszéj oliwy, zagotować w rondlu, później zestawić rondel na ziemię i wypryskać oliwę wodą, biorąc w rękę wody i kropić oliwę dotąd, dopóki będzie trzeszczała, wsypać w nią 3 łyżki siekanéj natki od pietruszki, wraz z dwoma łyżkami siekanéj cebuli, zagotować kilka razy, ułożyć w nią szczupaka i pod przykryciem dusić dobre pół godziny, lecz na wolnym ogniu trzäsając czasem rondlem, ułożyć go na półmisku, oblać sosem, którego powinno być dosyć ale nieczym sosu nie podlewać, wcisnąć dwie cytryny bez pestek, taki szczupak i na zimno jest dobry.

Szczupak z winem.

Goli się szczupaka 7—8 funtów, osolić go na godzinę przed duszeniem, utrzeć parę korzonków

pietruszki, usiekać drobno łyżkę cebuli, na spód rondla włożyć łyżkę masła, posypać pietruszki z cebulą, pieprzu i angielskiego ziela tłuczonego, ułożyć szczupaka i znów posypać pietruszką z cebulą i korzeniami, przykryć niech się dusi trzy kwadranse, trzając czasem rondlem, potem leje się kwaterka wina białego francuzkiego, zagotowawszy zaraz wydawać na stół.

Szczupak nadziewany.

Szczupak najsmaczniejszy jest 8—9 funtów, ogolonego szczupaka pokrajać na spore dzwonka, potem poprzecinać je na pół i każde dzwonko w środku na wylot przekroić, nasolić go na godzinę przed duszeniem. Nadzienie się robi następującym sposobem: wziąć półtora funta małego szczupaka ale żywego, lub zostawić z tego 2 dzwonka spore, usiekać na masę, wyżyłować, utrzeć 4 bułki siedleckie małe, zmoczyć śmietanką, 2 łyżki masła topionego, 2 jaja, trochę pieprzu, angielskiego ziela, soli, wymieszać dobrze i kłaść w każde dzwonko tyle, żeby nadzienie przeszło na drugą stronę dzwonka i na wierzchu żeby było okrągławe, z jednej i z drugiej strony, dzwonko posypać delikatnie mąką, nawet i głowa

się nadziewa, na spód rondla włożyć w kawałkach łyżkę masła dobrego, układa się dzwonka gęsto w rondlu, 2 korzonki pietruszki tartéj, i 2 łyżki cebuli tartéj, posypuje się na szczupaka wraz z tłuczonym pieprzem i angielskim zielem, znów kładą się dzwonka, rondel się bierze z szerokim dnem, przykryć i na wolnym ogniu dusić 3 kwadransy i zaraz wydawać na stół, nie podlewając wcale sosu. Wydając ryby wcisnąć bez pestek cytrynę na półmisek, lecz można i bez cytryny.

Szczupak z chrzanem.

Ogolonego szczupaka pokrajać w spore dzwonka, nasolić go na godzinę przed gotowaniem, ugotować smak z włoszczyzny z korzeniami, nalać szczupaka, tyle tylko aby się cały zamoczył i gotować do miękkości, lecz żeby nie był rozgotowany. zagotować łyżkę masła z łyżką mąki pszennej, roztworzyć smakiem od szczupaka, do 8 funtów szczupaka, półtory kwaterki śmietany i 3 żółtka ubić, wsypać dwie garści chrzanu tartego, trochę octu, wymieszać, zagotować dobrze, szczupaka ułożyć na półmisek, oblać sosem i zaraz dać na stół, sos powinien być dość zawiesisty.

Szczupak faszerowany.

Z ogolonego szczupaka funtów 7—8 wyjąć mięso ale ostrożnie żeby skórę nie przedziurawić przy końcu ogona zostawić mięso, wyjąć ości, posiekać mięso na masę, włożyć do miski, wlać 2 łyżki masła już klarowanego, utrzeć bułkę mątową za 5 groszy, zmoczyć śmietanką, wbić 2 jaj, trochę pieprzu, angielskiego ziela i soli, wymieszać dobrze i nadziać skórę od szczupaka, potem zaszyć gęsto żeby farsz nie wyleciał, w rondel szeroki na dno podrobić łyżkę masła, wsypać garść tartej pietruszki i łyżkę tartej cebuli, trochę pieprzu i angielskiego ziela tłuczonego, włożyć w kółko w rondel szczupaka i pod pokrywką na wolnym ogniu dusić 3 kwadranse strząsając często rondel, wyjmować go na półmisek ostrożnie 2 łyżkami srebrnymi, żeby się nie połamał, sos wymieszać i polać szczupaka.

Szczupak z kluskami.

Ogolonego szczupaka pokrajać w całe dzwonka, nasolić go na godzinę przed gotowaniem, nalać smakiem ugotowanym z włoszczyzny i przececzonym przez sitko, gotować ciągle pół godziny,

rozwałkować ciasto bardzo cienko, jak prze-
sehnąć pokrajać małe łazanki i na smaku od
szczupaka ugotować, łyżkę masła zagotować
z łyżką mąki pszennej, rozтворzyć smakiem od
szczupaka, zmięszać kluski wraz z sosem, szczu-
paka ułożyć w koło na głębokim półmisku, a ła-
zanki włożyć w środek i trochę popieprzyć.

Karp w winie czerwonym.

Oskrobać karpie ale mleczaki, bo są delika-
tniejsze w smaku jak ikrzaki, do 6 funtów kar-
pia, którego się kraje w spore dzwonka całe,
głowy na pół jeżeli są duże, oselić trochę, 2 łyż-
ki małej szarloty usmażyć w masle ale w cało-
ści, łyżka masła gotuje się z łyżką mąki, leje
się duża szklanka czerwonego wina, układa się
głowy na spód rondla, potem dzwonka, kładzie
się parę kawałków cukru, trochę całego pieprzu
i angielskiego ziela, 2 liście bobkowe i pod przy-
kryciem dusić na wolnym ogniu tylko pół go-
dziny, spróbować sosu, jeżeli zakwaśny wsypać
miękkiego cukru; właściwie ten sos powinien być
słodkawy, nachylić rondel, włożyć szarlotę w sos
i wymieszać, karpia zaraz ułożyć na półmiskę
i poleć sosem.

Karp na szaro.

Do 6 funtów karpia pokrajanego i nasolonego, gotuje się smak z włoszczyzny z korzeniami. Najpierw włożyć w smak przecedzony przez sitko, głowę od karpia i podgotować 5 minut, potem resztę karpia i gotować pod przykryciem kwadrans, następnie wyjąć karpia z sosu, wziąć łyżkę masła i rumienić z łyżką mąki, upalić dwie łyżki cukru mialkiego, wlać w masło, roztworzyć sosem od karpia, włożyć rodzenków sultańskich migdałów słodkich krajanych, kilka plasterków obranej cytryny, parę kawałków cukru, trochę wina białego francuzkiego, i kilka razy zagotować, skosztować sosu, jeżeli za słodki wcisnąć trochę cytryny i zaraz wydać na stół,

Karasie ze śmietaną.

Oskrobane karasie duże i żywe, przekroić na dwoje, nasolić na godzinę przed gotowaniem, ugotować smak z włoszczyzny i przecedzony nalać na karasie, gotować kwadrans, skrapiając je zimną wodą żeby się nie rozgotowały, odlać z nich sos, przykryć rondel żeby nie obeschły, łyżkę masła zasmażyć z łyżką mąki pszennej, pół kwar-

ty dobrej śmietany rozbić z trzema żółtkami, roz-
tworzyć smakiem, wsypać trochę kwiatu muska-
tołowego, wcisnąć trochę soku z cytryny bez
pestek włożyć kawałek cukru, zagotować sos kil-
ka razy mieszając go, karasie ułożyć na głębokim
półmisku i polać sosem w koło półmiska, kładą-
się duże kluski francuzkie, delikatnie zrobione,
przepis o nich umieszczony będzie na końcu. Pro-
porcyja do 6 funtów karasi.

Węgorz w winie czerwonym.

Wymyć węgorza, wytrzeć go solą, sparzyć
gorącą wodą ale skóry z niego nie ściagać; wy-
prawić, pokrajać na duże dzwonka, głowę i ko-
niec ogona odrzucić, pół łyżki masła zagotować
z łyżką maki, do dużego węgorza pół kwarty
wina czerwonego wlać w zasmażkę, wsypać tro-
chę całego pieprzu, angielskiego ziela parę ka-
wałków cukru, włożyć węgorza w sos i pod przy-
kryciem na wolnym ogniu dusić pół godziny i za-
raz wydać go na stół.

Leszcz z szarym sosem.

Leszcza oskrobanego pokrajać w dzwonka, na-
solić na godzinę, ugotować smak z włoszczyzny

*nalać leszcza smakiem przez sito przecedzonym i gotować dobry kwadrans, upalić 2 łyżki miałkiego cukru, pół łyżki masła zrumienić z łyżką mąki, roztworzyć sosem, wlać karmel palo ny wsypać łyżkę kaparów wraz z octem, trochę cukru, zagotować, ułożyć na półmisku i polać sosem.

Jesiotr gotowany.

Dziś na jutro osolić jesiota, obłożyć dobrze koprem, do gotowania pokrajać go w długie kawałki, nalać smakiem wygotowanym z włoszczyzny i gotować do miękkości, zrobić zasmażkę z łyżki masła i z łyżki mąki, wsypać sporo kopru siekanego, trochę pieprzu, parę łyżek kwaśnej śmietany, sok z połowy cytryny bez pestek, dolać trochę sosu od jesiota, zagotować kilka razy, ułożyć jesiota na półmisku i polać sosem.

Szczupak w galarecie.

Dużego szczupaka ogolić, pokrajać duże dzwonka na połowę. przekrawane, nasolić na godzinę, do 6 funtów szczupaka, bierze się 2 funty lina, wytrzeć go solą, potem obmyć wodą, pokrajać, nasolić wraz ze szczupakiem, ugotować mocny

smak z włoszczyzny, nalać szczupaka wraz z linem smakiem przez sito cedzonym, i gotować do czasu zagotowania pół godziny jeżeli duże ryby, ale jeżeli małe, to tylko kwadrans gotować, rozbić 2 białka, wlać w sos i zagotować, ryby ułożyć w salaterce lub rądlu, na spód kładzie się cytryna obierana w talarki bez pestek, trochę marchwi gotowanej w talarki krajanéj i korniszonów, sos przecedzić przez serwetę, jak zcieknie, nalać ryby i obłożyć lodem lub wynieść do piwnicy, jeżeli na domowy użytek można szczupaka kłaść wraz z linem, ale na proszone śniadanie lina się razem nie kładzie, można go tym samym sposobem ułożyć w salaterce, nalać sosem i jak zastygnie dać razem ze szczupakiem na stół, do oliwy i octu, jeżeli nie ma lina, to można w smaku od włoszczyzny gotować 2 nóżki cielęce i sos tym samym sposobem klarowany i przecedzony jak wyżej, wlewa się na ułożone ryby, jest jeszcze jeden sposób zamiast lina, albo nóżek cielęcych, bierze się karuk tłuczony, bardzo go długo w wodzie gotować, do dużego szczupaka bierze się dwa łuty karuku i po ugotowaniu wlewa do sosu, w którym się ryby gotowały, jeżeli ryba w galarecie nie chce wyjść z rondla, macza się ścierka w gorącej wodzie i obciera się nią rondel na dnie i w koło,

położyć półmisek na wierzch rondla i przewrócić rondel a ryby z łatwością z niego wyjdą. Liny w galarecie tym samym sposobem się robią, tylko nie trzeba brać do nich ani nóżek cielecych ani karuku, bo one w sobie mają dostateczną ilość sztam, linów nie trzeba skrobać, tylko kilka razy wypłukać ich w ciepłej wodzie, wyprawić i pokrajawszy w spore dzwonka na godzinę nasolić.

Łosoś gotowany.

Zeskrobać z łososia nożem tę drobną łuskę ale skóry nie zdejmować, pokrajać go na długie kawałki i nasolić na godzinę przed gotowaniem, wlać w rondel gorącej wody, trochę pieprzu i angielskiego ziela całego, włożyć łososia i gotować na dobrym ogniu do miękkości, skrapiając go octem, sos do łososia jest najlepszy à la tartare, słoik musztardy francuskiej rozetrzeć z 4 żółtkami surowymi, roztworzyć potem szklanką rozgotowanego bulionu, wsypać trochę cukru, octu, zagotować i polać nim łososia, dobry jest także i ten sos, robi się zasmażka z masła i mąki, roztwiera się sosem od łososia, sypie się kubek kaparów wraz z octem, dolewa się jeszcze trochę octu, je-

żeli sos zakwaśny dodać trochę cukru, do téj ryby najwłaściwszy jest ostry sos, można dodać pieczarek marynowanych.

Raki duszone.

Duże raki wypłukać, spażyć gorącą wodą włożyć na sito żeby osiakiły z wody, zagotować dużą łyżkę masła z łyżką tartéj cebuli, włożyć raki w rondel, osolić, strząsnąć dobrze, wsypać sporo kopru siekanego, przykryć i na wolnym ogniu dusić kwadrans strząsając parę razy, wlać pół kwarty dobrej śmietany i 10 minut poddusić, potem zaraz dawać na stół, raki jak postoją po ugotowaniu, nie są już smaczne.

Raki nadziewane.

Duże raki wypłukawszy, spażyć gorącą wodą, wziąć kremowój śmietanki i wsypać w nią mąki pszennej tyle, żeby była tak gęsta jak śmietana, szyje z wierzchu otworzyć i w każdego raka kłaść po łyżeczce; włożyć do rondla dwie łyżki masła, raki osolić, wsypać kopru siekanego, strząsnąć i pod przykryciem od czasu zagotowania dusić kwadrans, potem wsypać dobrą garść tar-

tėj suchej bułki i sianėj, strząsnąć dobrze i kilka minut poddusić.

Ryby smażone.

Najlepsze są ryby do smażenia: duże karasie, karp, szczupak i duże okonie, ale dzwonka rozplatać na dwoje, każde umaczać w jajach rozbitych i posypać starannie tartą suchą bułką i sianą, nasoliwszy pierw ryby na godzinę przed smażeniem, i smażyć je na rozpalonym maśle i klarowanym, do szczupaka daje się chrzan surowy tarty z octem, do karasi, karpia i okoni, dobrze jest po usmażeniu posypać ryby na półmisku siekanymi jajami i polać klarowanym masłem, albo dać sałatę.

Węgorz pieczony z sosem à la tartare.

Dużego węgorza wymyć i wytrzeć solą nie zdejmując z niego skóry, sparzyć go gotowaną wodą, wyprawić, odrzucić głowę i koniec ogona, węgorza pokrajać w duże dzwonki, nasolić na godzinę przed pieczeniem, włożyć dzwonki wzdłuż na cienki rożen, podstawić brytwanę i obracając polewać klarowanym masłem, i nie na gwałtownym ogniu, w dobre pół godziny polać masłem, obsypać starannie węgorza bułką tartą,

jak się bułka zrumieni zdejmować na półmisek, polać masłem z brytwanny i sos à la tartare dać w sosierce.

Jesiotr pieczony.

Jesiotra wypłukać, porobić w środku gesto dziury głębokie, pokrajać w kostkę świeżej słoniny utarzać ją dobrze w tłuczonym pieprzu i angielskim ziele i naszpikować jesiota, obmyć go octem, nasolić i w godzinę piec nie na nagłym ogniu, polewając go masłem, przy końcu polewać śmietaną, na ostatku polać jesiota dobrze i posypać grubo bułką, daje się sałata, musztarda, albo surowy chrzan z octem.

Jesiotr i łosoś marynowany na ten sposób jak sprowadzają kupcy z zagranicy.

Pokrajać łososia lub jesiota wyprawionego w duże dzwona, nasolić solą paloną na 3 godziny przed gotowaniem, potem wziąć długie kawałki łyka i gesto wiązać każde dzwonko, przeciągając łyko w ten sposób, ażeby wiązanie było w kraty, potem włożyć w kocioł łososia, nalać wody, garść pieprzu, garść angielskiego ziele całego,

garść liści bobkowych i gotować do miękkości, ta proporcya jest do jednego jesiotra, lub łosesia, jak już jest dobrze miękki, wyjąć dzwonka łyżką durszlakową na stolnicę, w cztery lub pięć godzin, jak już zupełnie będzie zimny, przegotować mocnego octu z tą samą ilością korzeni i bobkowych liści, jak zupełnie ostygnie ocet, układać łosesia w achtelek, zbierać tłustość z sosu, polewać dzwonka, potem nalać octem wraz z korzeniami, przykryć szczelnie denkiem i wynieść do piwnicy, jeżeli sos, w którym się gotowała ryba, nie był dość słony, wtenczas gotując ocet, trzeba wsypać soli, bo jeżeli nie jest w miarę słony, to się nie będzie konserwował. W miesiącu maju kiedy się łowią w Warszawie pod Bielanami jesiotry, wtenczas łowią także łosiesie i minogi, czasem i w późniejszej porze są minogi.

Śledzie marynowane.

Wybrać śledzi samych mleczaków z małemi głowami, opłukać i cały dzień je moczyć odmie-
niając wodą z 10 razy, na drugi dzień wyjąć z wody i na godzinę nalać je mlekiem, potem oprawić, mleczka wyjąć, układać śledzie w słój wraz z mleczkami i każdą warstwą, polać oliwą i wpuścić sok z cytryny ale bez pestek, posypać

kaparami, na wierzch polać sporo oliwy, cytryny, kaparów i całą cytrynę obraną, pokrajać w talar-ki, wyjąwszy pestki, słój zawiązać grubym papierem, i postawić w zimne miejsce.

Szyjki rakowe.

Szyjki ugotowane od dużych raków poobierać ale żeby nie były przegotowane, jak zupełnie ostyg-
ną, nalać je wodą marcową dobrze osoloną, za-
korkować kompotierkę i postawić w zimnym
miejscu.

Groszek zielony.

X Wyłuskać drobnego groszku ale nie starego
nasypać w butelki, dobrze zakorkować, wstawić
w kociołek, nalać zimną wodą, poprzekładać bu-
telki sianem, niech się gotuje dobre pół godziny,
jak zastygnie w wodzie, wynieść do piwnicy,
sypiąc groszek do butelek trzeba dobrze strząsać
żeby były pełne butelki.

Nowy sposób konserwowania groszku zielonego na zimę.

Narwać zielonych strączków, ale żeby groch
w nich nie był stary, włożyć je w przetak, zlać

wracząc ukropem raz i drugi, dla tego w przetaku, żeby strączki nie były długo w wodzie, bo dziurkami woda wyleci, potem rozpostrzeć cienko też same strączki, i na słońcu, lub w ciepłym piecu zawędzić ale nie ususzyć, tak zawędzone schować w suche miejsce, tym sposobem zachowane w zimie przed gotowaniem przepłukać zimną wodą kilka razy po wyłuskaniu ze strączków, i dusić w maśle zwyczajnym sposobem, będą miały kolor, jędrność i smak, jak gdyby do gotowania świeżo z ogrodu rwane były.

Marynowanie szczawiu.

Dobrze usiekać szczaw, trochę posolić, jak woda ocieknie wraz z dobrym masłem udusić, jak przestygnie włożyć w małe słoiki na raz do użycia i zalać baraniem łojem.

Koper na zimę zachowany.

Ładnego kopru wybrać, piórka poobrywać i na słońcu posuszyć, potem wsypać w słoiki.

Łosoś wędzony.

Rozplatać łososia na równe dwie części, posolić dobrze solą paloną, niech poleży 3 godziny,

potém porozpinać go tak, jak się rozpina słonina do wędzenia, ale szczebelki żeby nie były z drzewa sosnowego, i zaraz go oddać rzeźnikowi do wędzarni, upominając, żeby go nie wysuszył

Węgorz wędzony.

Do wędzenia tylko bardzo duże węgorze są dobre, wytrzeć węgorza solą, wyprowadzić go, znów mocno nasolić i w trzy godziny odesłać rzeźnikowi do wędzarni.

Minogi marynowane.

Wybierać duże minogi, włożyć je w wanienkę, czysto wypłukać, potem je nasolić w miarę na godzinę, brać po jednym minogu i smarować dobrze piórkiem w oliwie maczanym i zaraz kłaść po kilka na ruszt od befsteku, dodawszy pod spód węgla, jak się na nich skórka pomarszczy, przewracać je na drugą stronę, jak już wszystkie są popieczzone, gotuje się ocet mocny wraz ze sporą ilością całego pieprzu, angielskiego ziela i bobkowych liści, jeżeli na konserwę, układają się wachtelek i zupełnie zimnym octem wraz z korzeniami nalać, jeżeli zaś do użytku, kładą się w słój i wynieść do piwnicy.

Uprawa kawioru.

W miesiącu maju, kupuje się świeża ikra z je-siotra, zciaga się z niej błonka, kładzie się ją w sito i pod studnią płucze dotąd, dopóki woda nie będzie czysta, ale żeby jej nie pognieść i jak woda z niej osiąknie, sypie się soli, do 5 wążachew ikry garść soli posypać, jeżeli się robi dużo kawiaru, to trzeba kilka sit, pod sito podstawić dwa drewna, niech sos zcieka, któren jest bez użytku, i tak przez 48 godzin niech ikra zostanie w sicie, lecz w zimnym miejscu, jeżeli na konserwę, układa się wachtelek i wynosi do piwnicy przykrywszy mocno denkiem, jeżeli zaś na użytk, można włożyć w słój kamienny, w tydzień można ją jeść, ale trzeba ją koniecznie trzymać w zimnym miejscu, lepiej ikrę przesolić, jak niedosolić, boby się popsuła.

Legomina ponczowa.

Pół funta cukru tartego, utrzeć doskonale z 6 żółtkami, jak dobrze zbieleje, wlać w to sok z 3 cytryn, łyżkę lub dwie dobrego araku i sztam z dwóch nóżek cielecych wygotowany do mniejszej pół szklanki, na ostatku dodać pianę z pozo-

stałych 6 białek wymieszać i wlać w rondel wy-
toknięty wodą i wyłożony papierem, ta legumina
daje się na stół z rondlem bez ucha, rondel się
owija białym wycinanym papierem, legumina ta
jest tak delikatna, że ją można dać do ubrania
• stołu między galaretami.

Legumina mleczna.

Do 7 żółtek wsypać pół kubka cukru tłuczone-
go rozetrzeć do białości, potem wsypać kubek
mąki pszennej, znów dobrze w jedną stronę roz-
cierać, wlać dwa kubki mleka, wymieszać, ubić
pianę z pozostałych białek, zmieszać razem ale
już wcale nie rozcierać, tylko lekko wymieszać,
rondel cienko wysmarować masłem topionym bez
soli, włożyć leguminę i na kwadrans wstawić
pod blachę, ta legumina daje się z rondlem bez
ucha na stół.

Legumina czekoladowa.

Kubek cukru tłuczonego, 6 żółtek, rozciera się
na pianę, trze się 2 suche bułki mątowe, zlewa
się ciepłą śmietanką aby się bułki zamoczyły,
sypie się duża tabliczka tartej czekolady z wanilią,
rozetrzeć wszystko dobrze, ubić z pozostałych bia-

lek pianę, włożywszy ją ale nie rozcierać tylko lekko wymieszać, rondel wysmarować niesolonym masłem, wysypać tartą i sianą bułką, i na 3 kwadransy wstawia się pod blachę, ale nie wsuwać rondla bardzo głęboko, żeby się nie spaliła, na wydaniu można ją posypać cukrem tłuczonym wraz z wanilią, albo poleć jakim sokiem.

Legumina pomarańczowa bez mąki.

Ociera się pomarańcza lub cytryna o cukier, 12 żółtek i kubek cukru, wierci się na pianę zawsze w jedną stronę, leje się sok z pomarańczy, sypie się cukier z otartej skórki, leje się mały kieliszek araku, można i bez araku i znów rozcierać, pianą się bije z 12 pozostałych białek i miesza się lekko razem, rondel smaruje się masłem niesolonym i na dobry kwadrans wstawia w piec, ta legumina daje się z rondlęm na stół.

Legomina z jabłek pieczonych.

Do 12 jabłek papierówek, sztetynów lub innych jabłek, ale żeby były soczyste, i dobry gatunek, upieczone jabłka obrać i przez durszlak przetrzeć, wbić 2 białka, wsypać kubek cukru mialkiego, jeżeli jabłka bardzo kwaśne, to można cukru do-



sypać, i w donicy wałkiem w jedną stronę rozcierać godzinę, potem na okrągłym półmisku ułożyć piramidę, i ubrać ją różnemi konfiturami ale bez soku, i w koło półmiska ułożyć makaroniki albo biszkopy, ta legomina daje się także do ubrania stołu.

Legomina z kwaśnej śmietany.

Kubek cukru miłkiego i 12 żółtek utrzeć łyżką w misce do białości, wysypać spory kubek mąki pszennej dobrze rozetrzeć, wlać pół kwarty doskonałej śmietany, wymieszać, ubić pianę z pozostałych 12 białek, włożyć do ciasta mieszając lekko, duży rondel wysmarować młodym masłem klarowanym i wysypać tartą i sianą bułką, wlać leguminę do rondla i zaraz wstawić pod blachę na pół godziny, zaglądać czy piec nie gorący, wtenczas nie zamykać drzwi, żeby legomina się nie spaliła, można dodać araku kieliszek.

Legomina z ryżu z jabłkami.

Pół kwarty ryżu sparzyć gotowaną wodą, naleć zimną i gotować do miękkości, zrobić marmolady z winkowatych jabłek z cukrem, taką ilość jak ryżu, ryż wymieszać wraz z marmola-

da, postawić z daleka ognia rondel żeby tylko był dobrze ciepły, na wydaniu ułożyć na półmisku, polać dobrze młodym klarowanym masłem i posypać sianym cynamonem wraz z cukrem.

Legumina kartoflana.

Ugotować talerz głęboki obranych starych kartofli, ~~odebrać wodę~~, wsypać do dunicy i rozcierać wałkiem dotąd, dopóki się z nich nie zrobi massa, wbijać po jednym żółtku i ciągle rozcierać jak się wbije 6 żółtek, wsypać kubek mialkiego cukru, otrzeć pomarańczę lub cytrynę wsypać dla zapachu, ubić pianę z 6 białek i delikatnie wymieszać, rondel wysmarować masłem klarowanym, wysypać tartą bułką i sianą, włożyć legominę do rondla i zaraz pod blachę na pół godziny, na wydaniu posypać cukrem wraz z cynamonem.

Racuszki.

Rozezynić kwartę mąki 2 łutami drożdży i trochę mleka, jak się ruszy wbić 4 żółtka, masła łyżkę, soli trochę, wymieszać dobrze, kilkanaście minut niech rośnie, potem kłaść łyżką na rozpalony smalec, na wydaniu posypać cukrem.



Legumina parzona.

Kwarta mleka, kubek cukru i kubek klarowanego masła zagotować w rondlu, pół kwarty mąki pszennej, sypać po trochu do rondla mieszając ciągle na ogniu dotąd, dopóki ciasto od rondla nie będzie odchodzić, zestawzić z ognia, jak przestygnie, wbija się 12 żółtek ale po jednym żółtku rozcierając ciągle w jedną stronę, pianę ubić z 12 białek, wymieszać delikatnie, wysmarować rondel bez ucha albo formę masłem klarowanym, wstawić w rondel napełniony gotowaną wodą i gotować na dobrym ogniu godzinę, na wierzchu rondla kładzie się pokrywa i dusza od żelazka, żeby do leguminy nie naleciało wody, do rondla trzeba ciągle dolewać gotowanej wody, ale uważać żeby nie było zawiele, do téj leguminy daje się sok malinowy lub inny.

Pyza.

Pół kwarty mąki pszennej rozczynić kwaterką mleka i dwoma łyżkami drożdży, jak się dobrze ruszy, wlać spory kieliszek klarownego masła, mały kubek miążkiego cukru, dosypać pół kwarty mąki, wszystko dobrze na misce ubić

wysmarować formę albo rondel bez ucha masłem klarowanym, włożyć ciasto i wstawić w rondel napełniony gotowaną wodą i gotować ciągle godzinę, dolewając rondel wodą gotowaną, do pyzy daje się masło klarowane w sosierce.

Szarlota w cieście.

Na 6 osób, jedno jaje pół łyżki masła młodego, zagnieść z mąką tak jak na delikatne kluski, rozwałkować cienko, rondel wysmarować masłem klarowanym, wyłożyć rondel ciastem szczególnie na dnie, starannie ułożyć, żeby sos od jabłek nie przeszedł, pokrajać w ćwiartki obierane jabłka i powyrzynać w środku, papierówki albo sztetyny, można i inne gatunki ale żeby były winkowate i soczyste, wlać do dwóch głębokich talerzy krajanych jabłek, szklankę wina białego, sporo cukru w kawałkach, cynamonu, rodzenków sułtańskich i do połowy ugotować, potem przestudzić, włożyć do rondla przykryć na wierzch cienko wałkowanym ciastem i na pół godziny wstawić pod blachę, kto chce zamiast rodzenków można włożyć w zimny komput konfitur wiśniowych, można też dla odmiany dać szarlotę z grzankami, pokrajać grzanki z bułek mąto-

wych, posmarować je z obuch stron młodym masłem, ułożyć w koło rondla a szczególnie na dnie dobrze bułką poutykać wręby, żeby sos od jabłek nie przeszedł, i zaraz kłaść jabłka w środek i dotąd trzymać w piecu, dopóki grzanki nie będą rumiane.

Naleśniki ze śmietaną.

Posmażyć delikatne naleśniki, ubić dobrą śmietanę z cukrem i wanilią, wsypać trochę sułtańskich rodzenków, wysmarować rondel masłem, kłaść po jednym naleśniku i polewać śmietaną za każdą razą, i na pół godziny wstawić w piec. Na wydaniu posypać tylko cukrem.

Legumina migdalowa.

Pół funta drobno usiekanych migdałów słodkich, utrzeć wałkiem w donicy z 12 żółtkami, wbijając po jednym jajku, dodać pół funta cukru, i półmiskową łyżkę mąki pszennej i wiercić do brze, ubić pozostałe białka na pianę, wymieszać lekko, rondel wysmarować młodym masłem i na małą godzinę wstawić pod blachę.

Legumina chlebowa.

Pokrajać chleba żytniego w cienkie grzanki i ususzyć żeby były rumiane, utłuc w moździerzu, przesiać przez durszlak, wziąć tego chleba szklankę, ubić 9 żółtek i kubek cukru na pianę, wsypać chleb, sporo tłuczonej wanilii, ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko, wysmarować rondel masłem, wysypać go tartą bułką i sianą, włożyć leguminę i wstawić pod blachę na pół godziny. Na wydaniu posypać cukrem z wanilią i dać jaki sok.

Legumina biszkoptowa.

Duży kubek miłkiego cukru, utrzeć na misce z 12 żółtkami do białości, wsypać szklankę mąki pszennej, i znów w jedną stronę długo rozeierać, ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać z ciastem delikatnie, wysmarować rondel masłem i włożyć leguminę, na pół godziny wstawić pod blachę, na wydaniu oblać dobrym białem winem i posypać cukrem.

Budyń z bułek.

Trzy bułek mątowych suchych utrzeć i przesiać przez durszlak, zmoczyć je śmietanką, wbić

6 żółtek, garść rodzenków sultańskich, sporo słodkich migdałów szadkowanych, kubek cukru, kubek masła klarowanego, trochę cynamonu tłuczonego, to wszystko dobrze wymieszać, formę albo rondel bez ucha wysmarować masłem, włożyć budyń i gotować go w rondlu w gotowanej wodzie dobrą godzinę, dolewając ciągle gorącej wody. Na wydaniu polać go szodonom, lub klarowanym masłem, posypać cukrem i cynamonem.

Jabłka w całości smażone, wielkie mnichy albo sztetyny.

Utrzeć na misce kubek cukru i 12-cie żółtek, wyspać dobrą szklanę mąki pszennej, znów rozcierać, ubić pianę z 12 białek, wymieszać lekko jabłka obrane wydrążyć tylko tyle żeby ogryzki, z nich wyjąć, zrobić masę ze słodkich tłuczonych migdałów wraz z cukrem, wlać parę łyżeczek białek żeby massa nie była bardzo tęga, włożyć do każdego jabłka kilka wiśni smażonych a na wierzch łyżeczkę massy, maczać po jednym jabłku w cieście i kłaść na rozpalony smalec, albo połowę masła klarowanego i połowę smalcu. Na wydaniu posypać cukrem wraz z cynamonem.

Im większe jabłka, tém ładniej wyglądają na półmisku, można wziąć i inne gatunki ale żeby były soczyste i nie słodkie.

Legumina piankowa.

Ugotować ryżu w mleku na miękko, rozetrzeć go na misce zupełnie, do pół kwarty ryżu 10 sporych jabłek upiec, obrać, przetrzeć przez durzłak, wsypać cukru miłkiego tyle, żeby jabłka były słodkie, zmieszać z ryżem, rozcierać długo, wsypać cynamonu tłuczonego, i spróbować czy dość słodkie, jeżeli nie, dosypać cukru, ubić pianę z 5 białek, wymieszać delikatnie z ryżem, włożyć na srebrny lub miedziany półmisek i na kwadrans wstawić pod blachę, jak się trochę na wierzchu zrumieni, wyjąć, ubrać na wierzchu leguminę wiśniowemi konfiturami i z półmiskiem dać na stół.

Legumina zamrożona.

Gotuje się ryż w śmietance, ale pierw trzeba go obgotować w wodzie, potem wodę odlać a nalać śmietanką, jak już zupełnie miękki, wyjąć na półmisek w koło zrobić rant, ubić doskonałej śmietany z cukrem i wanilią. polać łyżką ryż po

wierzchu a resztę śmietany wlać w środek i wynieść do lodowni, jak przymarznie śmietana ubrać w koło ryż gęsto konfiturą wiśniową.

+ Naleśniki wyborne.

Posmażyć delikatne naleśniki, usmażyć sporo masła z rumienioną i sianą bułką w każdy naleśnik włożyć w środek pół łyżki téj bułki, złożyć go starannie w kwadrat umaczać w jajku posypać **t**artą bułką i smażyć na gorącym i klarowanym maśle. Na wydaniu polać dobrze sokiem malinowym, poziomkowym lub wiśniowym.

Strudel z serem lub z jabłkami.

Do kwarty mąki pszennej, łyżkę masła i 3 jaja, zagnieść twardo ciasto, jeżeli mąka zasucha dodać jedno jaje, rozwałkować bardzo cienko i zrobić z kwarty mąki 2 równe placki, niech ciasto poleży z kwadrans, pokrajać w cwiartki, obieć rane jabłka papierówki, lub sztetyny placek cały posmarować piórem w maśle maczanym, położyć na nim jabłka, posypać rodzynekami sułtańskimi, i sporo cukru tłuczonego wraz z cynamonem, potem zwinąć placek w jeden wałek. Drugi sposób; placek posmarować masłem a potem włożyć

w niego serroztarty lub dobry twaróg, ubić 2 żółtka, cukru cynamonu trochę rodzenków i podobnież złożyć, rondel duży i płytki grubo masłem wysmarować, ułożyć strudel okrągło na wierszchu jeszcze dobrze ciasto posmarować masłem i wstawić na 3 kwandranse wpiec, wyjmować ostrożnie, najlepiej położyć półmisek na rondlu i przewrócić rondel, strudel złatwością wyjdzie, na wydaniu posypać cukrem, lepszy jest z jabłkami niż z serem.

Naleśniki z Chaudeau.

Posmażyć delikatne naleśniki, po krajać je jak szeroki makaron, rondel wylać klarownym masłem, włożyć naleśniki, przykryć niech zdaleka ognia stoją żeby tylko były gorące, kilka razy rondlem strząsnąć, zrobić chaudeau, naleśniki wyłożyć na głęboki półmisek i oblać szodonom, przy końcu będzie opisanie jak się robi chaudeau.

str. 167.

Jabłka w francuzkim ciastcie.

Rozwałkować ciasto cienko i nie sypać wiele mąki do wałkowania ciasta żeby było delikatne, obrać jabłek sztetynów, lub papierówek pokrajać na 4 części, wyciąć ześrodka pestki, utarzać jabł-

ko w cukrze tłuczonym, położyć na cieście zwinąć i wycisnąć szklanką, jak wszystkie się porobią tym sposobem ułożyć na blachę, posmarować je ubitym jajem posypać grubo tłuczonym cukrem, i zaraz na pół godziny pod blachę wstawić.

Miedzy ciastami będzie przepis na ciasto francuzkie.

Szpritz kuchen.

Ile łyżek masła, tyle łyżek mleka na ogniu zagotować, i potrochu sypać tyleż łyżek mąki pszennej, rozcierać na wolnym ogniu ciągle, jak już zupełnie mąka roztarta, tyleż jaj wbić ale po jednemu i ciągle mieszać, jak od rondla od stać ciasto, wtenczas kłaść łyżką srebną na rozpalony smalec i smażyć jak poncezki, na wydaniu posypać cukrem i zaraz dawać na stół, cała dobroć tej leguminy zależy na świeżości,

Flince z Konfiturami.

Kubek cukru utrzyć w misce z 12 żółtkami do białości, sypać po trochu pół kwarty mąki pszennej, rozcierając ciągle, ubić pianę z 12 białek wymieszać delikatnie i kłać pełną łyżkę ciasta na rozpalony smalec, i prędko smażyć przewracając

na drugą stronę, jak już wszystkie będą posmażone, kłaść na kaźden sporo konfitur i drugim przykryć, na wierzeh posypać cukrem i prędko wydać na stół żeby ciasto nie opadło, można brać połowę smaleu i połowę masła klàrowanego do smażenia.

Legumina z pszennėj kaszki.

Ugotować na mleku niezberanym, kwartę pszennėj kaszki, wyjąć ją na miskę i rozetrzeć na masę, wsypać kubek cukru, wbić 4 żółtka, trochę wanilii tłuczonej, lub cukru otartego o skórkę z pomarańczy, rozetrzeć mocno, wsypać garść rodzenków sułtańskich, ubić pianę z 4 białek, wymieszać delikatnie, wysmarować rondel masłem, wysypać tartą i sianą bułką, i wstawić na pół godziny w piec.

Omlet z farszem.

Usiekać na masę cieleciny pieczonej, pół łyżki masła zagotować z jedną tartą cebulą, wbić 2 jaja, trochę soli, pieprzu i angielskiego ziela, wymieszać dobrze, 10 żółtek utrzeć z dwoma łyżkami tłuczonego cukru, wsypać 2 kubki mąki pszennėj, znów dobrze rozcierać, ubić pianę i de-

likatnie wymieszać z ciastem, potem masła klarowanego z połową smalcu, zagotować na brytwannie miedzianej, wlać ciasto razem, usmażyć duży placek, przewrócić go na drugą stronę, położyć zaraz gorący farsz na połowie omletu, przykryć drugą połową i zaraz wydać na stół, zamiast farszu można włożyć konfitur.

Jablka smażone.

X Ubić 6 żółtek z dwoma łyżkami mialkiego cukru, wsypać więcej jak kwaterkę mąki pszennej, rozetrzeć dobrze, ubić pianę z 6 białek, wymieszać lekko, i jabłko w talarki pokrajane po jednym maczać w cieście i kłaść na rozpalony smalec. Na wydaniu posypać cukrem z cynamonem. Kto lubi tłuste ciasto, bierze się mąki pszennej i po trochu leje wino francuzkiego tyle, aby ciasto było delikatne i maczać każdy plasterek w cieście i smażyć na rozpalonym smalcu, na wydaniu posypać cukrem.

Małdrzyki.

X Utrzeć séra świeżego lub twarogu nie zwarzonego, wbić 8 żółtek, rozetrzeć dobrze, wsypać mąki tyle, aby ciasto było delikatne, posypać na

rękę trochę mąki, brać ciasta pół łyżki, zrobić gałkę, potem posypać na stolnicę bardzo delikatanie mąki, położyć tę gałkę, przyklepać ją trochę, zrobić w środku w kłęśnięcie i jak wszystkie już są porobione, smażyć na rozpalonym maśle albo wraz ze smalcem mieć już przygotowaną doskonałą śmietanę ubitą z cukrem, i na wydaniu podać do małdrzyków.

Sago białe w gruzołkach.

Ugotować sago w śmietance, ułożyć na półmisku, polać masłem niesolonym i posypać cukrem.

Legumina na zimno.

Ugotować drobną kaszkę w mleku niezbiernym, wystudzić, wsypać trochę wanilii z cukrem tłuczoną, trochę tłuczonych migdałów słodkich przetrzeć przez durszlak w koło półmiska w formie rantu, ubić dobrą śmietanę z cukrem i wanilią, wlać w środek półmiska, rant ubrać konfiturami i pomarańczami w ćwiartki obieranymi, postawić półmisek na lodzie na parę godzin przed wydaniem go na stół, można ryżu zamiast kaszki ugotować ale już nie rozcierać ryżu.

Kluski saskie.

Łyżka masła rozciera się z 12 żółtkami, jak masło bieleje, sypie się po trochu mąki pół kwarty, 4 lub 5 bułek małych siedleckich pokrajając w kostkę, i usmażyć w maśle, ale żeby zrumienić bułkę, kładą się grzanki do ciasta, wymieszać dobrze i kłaść kluski duże srebrną łyżką na gotowaną wodę i osoloną, jak tylko spłyną do góry, wlać w durszlak, jak woda osiąknie kłaść na półmisek i polać dobrze masłem z zrumienioną bułką.

Pierogi leniwe.

+ Bierze się dobry miękki sér, albo twaróg nie zwarzony, rozciera się w donicy, wbije się 5 lub 6 żółtek, w miarę mąki pszennej, rozetrzeć dobrze, posypać na stolnicę mąki i robić wałki na pierogi, najlepiej jest ugotować kawałek ciasta, jeżeli się w gotowaniu rozlata ciasto, przysypać trochę mąki, jeżeli zatwarde wbić parę żółtek i na gotowaną wodę osoloną kłaść pierogi, jak tylko spłyną pod wierzeh rondla, zaraz lać w durszlak i na półmisku polać masłem wraz z bułką zrumienioną.

Pierogi z sérem zawijane.

Bierze się dobry miękki sér albo twaróg nie zwarzony, utrzeć go w donicy, wbić 3 lub 4 żółtka, rozetrzeć dobrze, wsypać trochę cukru, drobnych rozdrobków, cynamonu, ciasto bardzo cienko rozwałkować, robić pierogi wyciskając szklanką, gotując osolić wodę, jak tylko spłyną do góry, zaraz wylewać w durszlak, jak osiąkną, polać masłem klarowanym i młodą śmietaną.

Pierogi z cieleciny.

Usiekać na masę pieczonę cieleciny, wyżyłować, łyżkę masła zagotować z jedną tartą cebulą, włożyć siekaną cielecinę, wbić dwa jaja, wsypać trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela, trochę tartej bułki, wymieszać dobrze, zrobić ciasto delikatne i cienko rozwałkowane, kłaść po łyżeczce farszu i szklanką wycinać, gotując osolić wodę, jak tylko spłyną pod wierzch, zaraz wlać w durszlak, na wydaniu polać masłem z bułką zrumienioną.

Pierogi z mięsem.

Usiekać mięsa wołowego gotowanego wraz z wieprzowiną przerastałą i gotowaną, łyżkę ma-

sła zmacerować z tartą cebulą, włożyć mięso, wbić parę jaj, wsypać soli, pieprzu, angielskiego ziela, trochę tartéj bułki, porobić pierogi z ciasta cienko uwałkowanego, w gotowaniu posolić wodę, na wydaniu polać masłem z bułką zrumienioną.

Kolduny.

Parę funtów mięsa krzyżówki lub zrazowéj środkowéj, wyżyłować, łój odrzucić, oskrobać nożem, jeżeli się znajdują w środku żyły, odjąć, posolić, wsypać trochę pieprzu, angielskiego ziela, wymieszać dobrze, ciasto na pierogi dobrze zagnieść, nie bardzo cienko rozwałkować, robić pierogi średniéj wielkości i na brzegach mocno pozlepiać i gotować je na rosole, jak spłyną pod wierzch, kłaść w durszlak i na półmisku polać masłem z bułką zrumienioną, te pierogi trzeba jeść w całości, gdyż krając soczystość z nich wyleci.

Jaja na occie.

Łyżkę masła zmacerować z jedną tartą cebulą, wlać trochę octu, trochę wody i bardzo mało cukru, jak się sos zagotuje, ubić kilka żółtek w gar-

nuszkę i letnim sosem roztworzyć, zagotować w płaskim rondlu sos i ostrożnie wbijać jaja, jak się tylko białka zetną, zaraz kłaść jaja na półmisek srebrną łyżką i na wydaniu popieprzyć, takie jaja najlepiej jest robić na srebrnym lub miedzianym półmisku i prosto z ognia z półmiskiem dawać na stół.

Jajecznicą.

Ubić dobrze samych żółtek i na zagotowane masło lać mieszając ciągle, posolić na wydaniu i wraz z rondlem dać na stół.

Kasza jajeczna.

Zagnieść twardo ciasta z samych żółtek, usiekać tak drobno jak perłowa kasza, gotować w wodzie osolonej, na sypko i na półmisku polać masłem z bułką zrumienioną, tej kaszy można zrobić sporo, wysuszyć na słońcu i wsypać w słój, nie tylko na jarzynę ale i w mleku na zupełną jest dobra.

Kasza kartoflana.

Kasza kartoflana gotuje się w śmietance, na półmisku polewa się klarowanym masłem i posypuje cukrem.

Kasza jaglana.

+ Sparzyć kilka razy czystej kaszy jaglanej kwartę, potem wysuszyć ją zupełnie, zagotować mleka niezbieranego, włożyć ważachew dobrego masła i niech się pod przykryciem na wolnym ogniu gotuje, ta kasza powinna być sypka, na wydaniu ugładzić ją na półmisku, polać klarowanym masłem i posypać cukrem.

Kasza drobna w sosie grzybowym do zrazów cielecych.

+ Ugotować mocnego smaku z grzybów suszonych, zatrzeć kaszkę drobną jajem, jak wyschnie zagotować sos od grzybów, włożyć łyżkę masła, niech się pod przykryciem gotuje, potem wyjąć ją w rondel i rozcierać na masę, postawić przykrytą z daleka ognia i wydając zrazy cielece, daje się ta kasza na półmisek, ugładzona i polana masłem klarowanym wraz z bułką zrumienioną.

Kasza greczana.

+ Do kwarty czystej kaszy greczanej, kładzie się do wody osolonej, albo duża łyżka masła i łyżka drobno siekaney cebuli, albo też sporo słoniny to-

pionój bez skwarek, po ugotowaniu polewa się masłem, lub słoniną ze skwarkami.

Kasza obwarzana.

Przebrać czysto kaszę obwarzaną, zagotować wody i do kwarty kaszy wlać pół funta topionój słoniny, soli, przykryć i niech się na wolnym ogniu gotuje. Na wydaniu polać słoniną wraz ze skwarkami.

Kasza z koprem.

Zatrzeć jajem kwartę drobnój kaszki, jak wyschnie, do zagotowanój wody wsypać soli, kopru siekanego, dużą łyżkę masła, przykryć i na wolnym ogniu niech się gotuje. Na wydaniu polać klarowanym masłem.

Kartofle ze śledziem.

Obgotować kartofle średniej wielkości wydrążyć w środku, usiekać wymoczonego śledzia z mleczkiem, wsypać trochę tartój cebuli, pieprzu, angielskiego ziela, trochę tartój bułki, wymieszać dobrze, nadziać tym farszem kartofle, posypać nadzienie mąką i smażyć w płaskim rondlu na roz-

pálonym maśle dotąd, dopóki kartofle nie będą rumiane.

Kartofle do befsteku.

Obrać kartofle, wypłukać, sporo masła zgotować w płaskim a szerokim rondlu i jednocześnie ze smażeniem befsteku, smażyć osobno kartofle, obierając je znów tak jak z łupin i nie bardzo długie kawałki. Na wydaniu kładą się te faworki z kartofli w koło befsteku.

Najlepsze kartofle są smażone w maśle, obiera się kartofle, jeżeli duże przekrawać na cztery części, parzy się gotowaną wodą i wrzuca na gotowane masło strząsając je często rondlem.

Purée z kartofli.

Ugotować kartofle ale nie rozgotować, odlać z nich wodę, osolić, włożyć sporą łyżkę masła trochę śmietanki i przez durszlak przecierać na półmisek, lub w koło sztufady, polędwicy albo kotletów z sosem, jeżeli zaś na jarzynę, przecierają się na półmisek i polewa się masłem z bułką zrumienioną.

Lemieszka.

Bierze się greczanęj mąki, lub połowę greczanej i połowę pszennęj, praży ją się w rondlu na węglach mieszając ciągle, ale żeby się nie zrumieniła, do pół garnca mąki bierze się kwarta mleka gotowanego, soli się mąka, wlewa się topionęj słoniny funt, leje się potrochu mleka rozcierając na ogniu dotąd, dopóki lemeszka nie będzie odchodzić od rądla, jeżeli mąka zasucha to trzeba dolać więcej mléka. Na wydaniu macza się łyżka w gorącej słoninie i kładą się na półmisek duże kluski i na ostatku polewa słoniną wraz ze skwarkami, taka lemeszka i odgrzewana jest dobra.

Kluski z jajami.

Zrobić delikatne kluski, grubo rozwałkować jak na makaron, ugotować je w wodzie z solą, odcodziwszy włożyć na półmisek, mieć już usmażoną jajecznicę na miękko, włożyć do klusek wymieszać i polać masłem na wierzch.

Kluski z grzybami.

Ugotować kluski cienko rozwałkowane, wysypać na półmisek, mieć już gotowane młode grzy-

by suszone drobno usiekane, sporą łyżkę masła zrumienić z cebulą cieniutko w talarki krajaną, wsypać grzyby do masła, zagotować i polać tym kluski, masła powinno być sporo.

Makaran z parmazanem.

Ściąć z wierzchu z séra holenderskiego łupinę, wydrążyć sér, ugotować makaron szeroko krajany, ale nie włoski tylko domowej roboty, nie rozgotować go, odcedzony wsypać w miskę, okraścić dobrze świeżym masłem, posypać sporo parmazanu, włożyć makaron w łupinę od séra przykryć tym kawałkiem na wierzch i wstawić pod blachę na pół godziny.

Cąber sarni.

Wyżyłować cąber, naszpikować gesto słoniną, zmoczyć octem niech tak poleży pół dnia, jak się będzie piekł często polewać dobrze masłem, a przy końcu masłem wraz z dobrą śmietaną, potem posypać grubo bułką i na wydaniu nie rąbać go, tylko ostrym nożem wykroić starannie z jednej i z drugiej strony mięso, pokrajać w kawałki ukośne i poukładać napowrót, tak żeby nie

było znać, że to jest cąber krajany, polać sosem cedzonym przez durszlak.

Udziec dzika.

Wyżyłować udziec starannie, włożyć go w waniekę, przegotować garniec mocnego octu wraz z pieprzem i angielskim zielem i mocno ciepłym octem wraz z korzeniami nalać na 24 godzin, potem wyjąć, posolić go, niech leży 2 godzin, potem zagnieść ciasta żytniego, oblepić udziec, w koło położyć na brytwanę, wstawić w gorącej piec na 2 godzin, po wyjęciu odjąć ciasto, udziec pokrajać w duże plastry i na wierzch polać masłem wraz z tartą bułką.

Kwiczoly.

Najlepsze kwiczoly są ze Skierniewic; bo są duże i zawsze tłuste, oskubać, uciąć głowy i nogi, wyprawić, zostawiwszy w całości wątróbkę i żóładek, wypłukać ich, osolić i kłaść na cienki rożen li od małych ptaków, jeden kwiczol i plasterek młodej słoniny, znów kwiczol i słonina, pod kwiczoly podstawić patelnię, pokrajać grzanki

z białych bułek, polać je topionym masłem i obracając kwieczoły często polewać masłem, na końcu polać dobrze masłem, posypać suchą tartą bułką i jak się zrumieni zaraz dawać je na stół. Kwieczoły wtenczas są dobre, kiedy nie są wysuszone. układają się kwieczoły na półmisek, a w koło grzanki wraz ze słoniną, polewa się kwieczoły masłem z patelni, grzanki trzeba przewracać żeby były jednakowo rumiane.

Gołębie za kuropatwy.

Bierze się tłuste gołębie ale nie bardzo młode i nie bardzo stare, szpikuje się młodą słoniną, poleją się octem i niech poleżą godzinę, potem osolić i piec na rożnie polewając masłem bez octu, przy końcu polać masłem, posypać tartą bułką i na wydaniu z jednej i drugiej strony przekroić piersi, włożyć po trochu młodego masła, wpuścić soku z cytryny, polać masłem z patelni przecedzonym i zaraz dać na stół.

Indyk.

Wyprawionego indyka obmyć, nasolić na wierzchu i w środku na godzinę przed pieczeniem, potem nadziać piersi i nie zatykać piersi bułką,

jak zwykle się robi, tylko wziąć wielkiego selera obranego i niem szczelnie zatkać piersi, żeby nadzienie nie wyleciało, przez to indyk traci odor tranu i mięso jest bardzo smaczne, w środek kładzie się funt pieczonych kasztanów, indyka koniecznie trzeba piec na rożnie, żeby nie był włókniasty, na ostatku, polać dobrze masłem, posypać go grubo suchą tartą bułką i na wydaniu nie lać masła z brytwanny, tylko go użyć na co innego a do indyka mieć sporo klarowanego masła i na wydaniu polać indyka, gdyż ten tłuszcz zawsze słyszczać tranem i wiele osób nie jada indyka, że im tłuszcz szkodzi, ale tym sposobem pieczony, każdy może jeść, gdyż mięso od selera nabiera innego smaku a tłuszczem nie polewa się indyka.

Indyk młody.

Bażant nie może być tak smaczny, jak młody indyk, wielkości dużego kapłona, po oczyszczeniu go nie nadziewać, tylko naszpikować piersi i uda młodą słoniną, posolić go miałką solą na pół godziny przed upieczeniem, potem koniecznie piec go na rożnie polewając dobrze masłem, na końcu polać masłem, obsypać grubo bułką tartą i sianą, jak się bułka zrumieni, zaraz dawać na

stół, żeby go nie przepiec. Do tego indyka podaje się sałata, albo cytryna.

Knele.

Bierze się duży kawałek pięknej cieleciny, pokrajać ją drobno i utłuc na masę w moździerz, potem przetrzeć przez sito, osolić, trochę wsypać miałkiego pieprzu i angielskiego ziela, wbić kilka żółtek, wlać łyżkę masła sklarowanego, wymieszać dobrze, posypać stolnicę cienko mąką, robić wałki na 3 palce grubości i gotować na gotownej wodzie, jak spłyną do góry, delikatnie wyjmować na półmisek, ale wodę zupełnie odcedzić i krajać w ukos kawałki, do potraw z garniturem lub do zupy, rumianej i do zupy z włoszczyzną, zawsze lepiej przed gotowaniem mały kawałek ugotować, czy nie są zatwarde wtenczas dodać żółtek.

Kapłon lub pularda z imbierem.

Kapłon lub pularda oczyszczona, nadziewa się: łyżka masła, łyżka tłuczonego i sianego imbiru kładzie się w środek kapłona i szczelnie zatyka, na dopieczeniu polać go dobrze masłem i grubo posypać tartą bułką i zaraz świeży dać na stół.

Pieczyste jak jest wysuszone, albo długo po upieczeniu stoi, nie nie warto.

Kapłon z jałowcem.

Wyprawić tłustego kapłona, wypłukać nasolić go na godzinę przed pieczeniem 2 łyżki jałowcu trochę przetłuczonego wraz z łyżką masła ugnieść i włożyć w środek kapłona, upiec go na rożnie polewając dobrze masłem, przy końcu grubo obsypać suchą i tartą bułką i zaraz po upieczeniu dawać na stół.

Pulardy z cytryną.

Kapłony lub pulardy opiec do połowy, przekroić z obydwóch stron piersi i udka, pół łyżki masła przesmażyć z pół łyżką tartą cebulą, wysypać trochę pieprzu, angielskiego ziela, dodać trochę tartą i sianą bułkę, wymieszać dobrze, nakłść tego nadzienia w piersi i w udka kapłona, a resztę włożyć w środek, ta proporcya jest do jednej pulardy, sos z patelni wlać przez sitko do rondla, włożyć pulardę, wlać parę łyżek rosółu bez pozłoty, przykryć rondel i na wolnym ogniu dusić dobre pół godziny, na wydaniu wcisnąć pół cytryny.

Kurczęta.

Kto chce jeść kruche kurczęta, nie powinien ich nigdy kazać parzyć gotowaną wodą, tylko skubać, po oskubaniu nie moczyć w wodzie, tylko je wypłukać, kości w piersiach połamać, żeby kurcze było okrągłe, nasolić na pół godziny przed pieczeniem, jak się włożą na rożen, zaraz posypać je mąką, jak się trochę zagrzeją, polewać masłem, przy końcu jeszcze posypać grubo tartą i sianą bułką, mniejsze się nadziewają.

Kaczki duszone.

Oprawić tłuste kaczki, wypłukać, nasolić, jeżeli nie bardzo tłuste, włożyć w rondel łyżkę masła, w środek do kaczek kładą się jabłka, albo agrest nie bardzo dojrzały, masło się gotuje z dwoma cebulami cienko w talarki krajanemi, potem kładą się kaczki, przykrywa rondel i wstawia pod blachę na 5 kwadransy, przewracając często kaczki, piec nie powinien być bardzo gorący, jak kaczki już są dobrze rumiane, dawać zaraz na stół, jeżeli kaczki młode, to tylko godzinę się duszą, ale najlepsze kaczki są w miesiącu wrześnieu, jak nie są przeduszone, to jest wyborne pieczone.

Ciełęcina w serwatce.

Bierze się piękna biała i tłusta ciełęcina, obmyć ją, jeżeli nadęta pokłuć widelcem, żeby dech wyszedł, bo to jest nie zdrowe i obrzydliwe, ale rzeźnicy dla powiększenia ćwierci nadymają ją. Kładzie się ciełęcina na 24 godzin w serwatkę, potem obetrzeć ją serwetą, nasolić na godzinę przed pieczeniem i włożyć na rożen, uchowaj Boże pod blachę, bo będzie włóknista, polewać ją dobrze masłem, na końcu grubo posypać bułką, kto nie lubi sałaty, to do téj ciełęciny przy stole weisnąć trochę cytryny i polać sosem, jest bardzo smaczna.

Polędwica pieczona.

Trzeba polędwice dobrze wyżyłować i wszystkich łój odjąć, naszpikować, skropić ją dobrze octem i niech poleży parę godzin, potem ją nasolić i upiec na rożnie, można i pod blachę, ale podług mnie każde pieczone lepsze jest z rożna, na końcu polać dobrze masłem, posypać grubo tartą bułką i na wydaniu w koło polędwicy ułożyć kartofle rumiane w maśle smażone.

Polędwica duszona.

Wyżyłować dobrze polędwice odrzucić wszystkie łój, naszpikować ją, osolić, łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, wlać szklanę octu parę kawalków cukru, włożyć polędwice i niech się dusi pod przykryciem na wolnym ogniu dwie godziny, na kwadrans przed wydaniem, włożyć do sosu parę łyżek krajanych korniszonów, jeżeli sos zakwaśny dodać trochę cukru.

Rost-bof.

Wziąć zrazowej środkowej pieczeni 18—20 funtów, zbić ją wałkiem, posolić na parę godzin, potem wziąć białego sznurka i obwiązać całą pieczeń w kratkę, ale je nie wyciągać, lepiej wziąć krutszy kawałek, włożyć ją na rożen i piec na mocnym ogniu, pod pieczeń podstawić brytwanę, wlać do niej kilka łyżek rosółu, obracając pieczeń, trzeba dobrze polewać masłem, w godzinę można ją w koło pokłuć widelcem, żeby krew wyszła i znów polewać ją masłem, w koło brytwanny nie powinno być dużo ognia, żeby się sos nie wygotował, w pół godziny znów ją pokłuć widelcem, jeżeli krew już nie idzie tyl-

ko trochę sosu, przy mniejszym ogniu ją piec polewając masłem, mieć już na parze wygrzany półmisek, pieczeń zdjąć z rożna, poprzecinać przedko szpagat, sos z brytwanny przecedzić przez sitko i polać rost-beef. Kto chce krajając cienkie kawałki, na talerzu kładzie się kawałek masła polewa sosem i trochę posypać pieprzem, w zimie można pieczeń trzymać dwa dni, ażeby skruszała, mały kawałek pieczeni nie można tym sposobem upiec, gdyż cała dobroć zakłada się na ilości esencyonalnego sosu.

Pieczeń wołowa z bulionem.

Bierze się 8—9 funtów pieczeni zrazowej środkowej, zbić ją wałkiem, opłukać i nasolić na godzinę, łyżkę masła zmacerować z łyżką drobno siekanej cebuli, potem wsypać łyżkę mąki i przyrumienić ją, wlać szklanę octu, dwie łyżki drobno krajanego bulionu, 5—6 kawałków cukru, włożyć w ten sos pieczeń i na wolnym ogniu pod przykryciem dusić ciągle dobre dwie godziny przewracając ją często, na wydaniu skosztować sosu jeżeli zakwasny dodać miążkiego cukru, właściwie ten sos powinien być słodkawy, wyjąć pieczeń na półmisek ponakrawać ją głęboko, mieć

chrzan tarty ugnieciony z masłem, poprzekładać pieczeń chrzanem, sos wymieszać i polać pieczeń, sos powinien być dość zawiesisty i nieczym go nie podlewać, tym samym sposobem można uduśić poledwice, która może służyć za sztukę mięsa, trafia się często, że pieczeń jest ze starego wołu, co prawie zawsze zdarza się na wsi, wtenczas taką pieczeń gotuje się do połowy szumując ciągle, tym rosółem można nalać sztukę mięsa, a pieczeń dusić tym sposobem jak wyżej.

Pieczeń chuzarska.

Bierze się pieczeni zrazowej ze środka nie mniej jak 8—10 funtów, zbić ją wałkiem i nasolić na godzinę, piec na rożnie polewając ją ciągle masłem, na brytwannę wlać parę łyżek rosółu, usiekać drobno kilka cebul, utrzeć czerstwego chleba lub bułki, wziąć łyżkę masła, zmieszać cebulę wraz z pieprzem i angielskim zielem, niedopieczoną jeszcze pieczeń poprzekrawać, przełożyć cebulą, zlać sos z brytwanny i dusić pod przykryciem 3 kwadranse, a jeszcze jest lepsza postawić półmisek na parze, jak się tylko pieczeń zacznie rumienić, skrawać ostrym nożem cienkie

plastery, kłaść na półmisek, mieć w rondelku przesmażone masło z siekaną cebulą i tartą bułką, trochę korzeni, kłaść po trochu nożem na okrawane kawałki i przykrywać zaraz półmiskiem, jak cała pieczeń tym sposobem się okroi, sos z brytwanny wlać przez sitko do pieczeni i wraz z kapustą, lub sałatą podać na stół, ale nie trzeba wysuszać pieczeni, tylko niedopieczoną zupełnie okrawać, a na parze dojdzie i sos będzie bardzo pożywny.

Pieczeń wołowa na inny sposób.

Ośm lub 10 funtów zrazowej środkowej pieczeni zbić, opłukać i osolić na godzinę, potem poprzekrawać ją głęboko, łyżka masła, kilka cebul drobno siekanych trochę korzeni, chleba tartego wymieszać razem, poprzekładać pieczeń, włożyć ją w rondel i pod przykryciem dusić dobre dwie godziny nie przewracać jej wcale tylko często potrząsnąć rondlem i nieчем nie podlewać, bo z siebie dostateczną ilość sosu puści.

Pieczeń z grzybami.

Upiec spory kawałek dobrej pieczeni, usiekać sporo świeżych grzybów i usmażyć w maśle,

a w zimie można wziąć konserwowane, lub gotowane suszone, dodać do grzybów trochę tartej bułki i trochę korzeni, poprzekrawać pieczeń i przekładać grzybami, sos z brytwanny wlać przez sitko do pieczeni i pod przykryciem dusić pół godziny.

Sztufada.

+ Bierze się dziesięć lub 12 funtów zrazowej pieczeni, wyżyłować ją, kości odjąć i wszystek łój, zbić, nasolić na godzinę, porobić w niej głębokie dziury, pokrajać w kostkę dobrej słoniny utarzać ją w korzeniach i nakładać pieczeń, włożyć na dno rondla łyżkę masła, cienko krajaną marchwi, buraka, kilka cebul i na wolnym ogniu pod przykryciem dusić 2 godziny przewracając ją często, potem wyjąć z rondla, przetrzeć włoszyczynę przez sitko, jeżeli na dnie rondel jest przypalony, wymyć go, pieczeń włożyć w rondel wraz z sosem, wlać szklankę wina węgierskiego, lub francuzkiego i pod przykryciem dusić pół godziny. na wydaniu sztufada okłada się w koło kartoflami w maśle smażonemi, ta sztufada może służyć za sztukę mięsa.

Dyszek barani lub cąber barani za sarne.

Wyżyłować dobrze cąber, albo dyszek od-
jąć wszystek tłuszcz, bierze się lagru z wina
węgierskiego, rozrabia go się octem winnym, ale
żeby nie był rzadki, okłada się baranina w koło
lagrem na palec grubo, wynosi się z naczyniem
do piwnicy na dwa lub trzy dni, jeżeli jest dużo
lagru, to można grubiej obłożyć baraninę, trze-
ciego dnia oskrobać nożem starannie lagier, ale
nie płukać baraniny, naszpikować ją dobrą sło-
niną i piec na rożnie polewając do połowy ma-
słem, a potem śmietaną, na ostatku polać dobrze
masłem, posypać grubo tartą bułką, jak się zru-
miemi, dać na stół polawszy sosem z brytwanny
cedzonym przez sitko. Najlepszy znawca będzie
jadł baraninę za sarne, tylko ściśle się trzymać
przepisu, lagru trudno jest dostać w handlach win-
nych, bo im jest potrzebny do naprawienia win,
które fermentują, ale w tych handlach gdzie się
ciągle wszystko kupuje, prosząc samego kupca to
i bez pieniędzy da z garniec lagru, ale trzeba
uważać czy lagier jest świeży, bo zdarza się czę-
sto, że w nim są bardzo małe białe robaczki, któ-

re się tworzą z kwasorodu, a przez to mogłoby się pepsuć mięso

Baranina.

+ Zawsze trzeba żyłować baraninę i łój od niej odjąć, wymyć ją, posolić na godzinę, piec do połowy na rożnie polewając masłem wraz z octem kto lubi czosnek można ją wytrzeć czosnkiem, lub w środek ponakładać, potem w ten sos, co jest w brytwannie, sypie się łyżka mąki, cedzi przez sitko, do rondla kładzie się baranina i pod przykryciem dusi 3 kwadranse, na wydaniu, okłada się półmitek kartoflami w maśle smażonymi.

Kotlety baranie.

+ Usiekać mialko baraniny, dyszku, łopatki albo forszlaku, bez łaju, wyżyłować starannie, posolić, wsypać trochę korzeni, sianego majeranku, kto chce trochę czosnku, kilka jaj, trochę tartéj bułki, to wszystko dobrze wymieszać, robić spore twarde kotlety, maczać w rozbitym jajach i posypać tartą i sianą bułką, potem smażyć na rozpalonym maśle, na wydaniu polać tylko masłem.

Wątróbka pieczona.

Wyżyłować i zdjąć błonkę z wątróbki cielecej, potem naszpikować ją szpikulcem świeżą słoniną, piec na rożnie polewając masłem, przy końcu posypać dobrze tartą bułką, mieć weześnie serdele oplukane, wyjąć ości i usiekać na masę, dodać trochę tartej bułki, korzeni, trochę masła, dobrze wymieszać, wątróbkę ponakrawać, przełożyć serdelami i polać masłem z brytwanny, półmisek powinien być dobrze wygrzany.

Ozor pieczony.

Duży wołowy ozor wypłukać, nasolić na godzinę, potem piec go na rożnie polewając masłem, przy końcu posypać dobrze bułką trąta i sianą, polać masłem z brytwanny i dać w sosierce chrzan surowy z octem, nierównie lepszy jak gotowany, bo smak się nie wygotuje i jest delikatniejszy, z musztardą jest także dobry.

Kiełbasa domowej roboty.

Bierze się wieprzowina, albo szynka, schab lub polędwica wieprzowa, połowę mięsa wieprzowego i połowę polędwicy wołowej, wyżyłować staran-

nie, od połudwicy wołowój odrzucić wszystek łój, pokrajać razem w drobne kawałki, tłustości wieprzowój wziąć ile kto chce, wsypać w miarę soli, pieprzu, angielskiego ziela, sianego majeranku, jeżeli kto chce i trochę siekanego czosnku, wyrobić rękami wszystko razem, wlać z parę kubków rosołu, wyrobić dobrze i nadziewać kielbasnicę, na drugi dzień dopiero piec na rożnie, polewając masłem lub smalcem, jak się zacznie kurzyć z kielbasy, zaraz dawać na stół. Do niej dobra francuzka musztarda, jeżeli ma być z sosem, smaży się kielbasa na rozpalonym smalcu na miedzianej brytwannie, przewrócić ją na drugą stronę, po usmażeniu kładzie się kielbasa na półmisek do smalcu sypie się łyżka maki mieszając żeby się zrumieniła, potem leje się w miarę octu ale z winą, które skwaśnieje, co się często zdarza z winem czerwonym, trochę cukru i parę łyżek rosołu zagotować, potem włożyć kielbasę i jeszcze kilka razy zagotować, spróbować sos czy nie trzeba dodać cukru lub octu, jeżeli nie ma octu z wina kwaśnego wtenczas wlać trochę octu zwyczajnego i parę łyżek wina węgierskiego i świeżo usmażoną dać na stół, ta sama kielbasa jest do skorąła wędzona, ale wtenczas nie trzeba brać

majeranku ani rosołu, bo by w krótkim czasie skwaśniała.

Sosy do sztuki mięsa ze śledzia.

Wymoczyć dobrego śledzia mleczaka, zdjąć skórę, wziąć go za ogon i rozedrzeć na dwoje, powymować ości i usiekać drobno wraz z mleczkiem, włożyć na talerz, wsypać trochę tartej i sianej bułki, jedno jabłko drobno siekane, wlać w miarę octu, wymieszać dobrze, na wierzch wlać sporo oliwy i trochę pieprzu.

Grzyby.

Marynowane grzyby średniej wielkości, pokrajać na salaterkę, wlać szklanę dobrej oliwy wymieszać i dać do sztuki mięsa.

Mizerya.

Jeżeli kto nie może jeść mizeryi, niech ją uprawia tym sposobem, a niezawodnie nie będzie szkodzić, pokrajać ogórki cienko, nasolić na parę godzin, potem przykryć talerzem i odlać sos zupełnie, sparzyć ją gotowaną wodą, włożyć w serwetę i dobrze wyszastać, potem wlać jedną część

octu a dwie części oliwy, można i trochę soli, wymieszać i posypać pieprzem.

Sos z kopru.

Usiekać sporo kopru, ale tylko samych piórek, zagotować łyżkę masła z łyżką mąki, wsypać w tę zasmażkę koper i jak się kilka minut podgotuje, wlać trochę chudego rosółu, trochę octu, trochę cukru, zagotować kilka razy i wlać do sosjerki.

Sos z pomidorów.

Kilkanaście pomidorów udusić w maśle, przetrzeć przez sitko, zagotować pół łyżki masła z łyżką mąki, wlać w sos z pomidorów, rozbić w garnuszkę kilka żółtek, roztworzyć tym sosem, zagotować i wlać do sosjerki.

Sos grzybowy.

Usiekać świeżych grzybów, albo suszonych i gotowanych, usmażyć w maśle, wsypać trochę mąki, wlać parę łyżek rosółu bez pozłoty, zagotować kilka razy.

Sos z ogórków.

Zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, wlać rosółu bez pozłoty, pokrajać w kostkę obranych

i kwaszonych ogórków, włożyć w sos i kilka razy zagotować dodawszy trochę cukru.

Sos z pieczonej cebuli.

Upiec kilka dużych cebul, obrać usiekać na masę, pół łyżki masła zasmażyć z pół łyżką mąki, włożyć cebulę, wlać kilka łyżek rosółu, trochę octu, trochę cukru, kaparów i zagotować parę razy.

Chrzan.

Łyżkę masła zasmażyć z łyżką mąki pszennej wsypać tartą chrzan, wlać parę łyżek śmietany kilka żółtek i bardzo mały kawałek cukru, trochę octu i kilka łyżek rosółu zagotować parę razy.

Ćwikła.

Ugotować ćwikłowych buraków średniej wielkości, obrać, pokrajać w talarki, układać w słoiku przesypując tartym lub siekanym chrzanem i anyżkiem, na ostatku nalać dobrym octem i zawiązać słoik.

Masło serdelowe do poledwicy lub kapłona.

Pół funta serdela wypłukać, jak woda osiąknie, obrać z ości i utłuc w miedzierz, potem prze-

trzeć przez sito, dodać funt młodego bez soli masła ale dobrego, rozetrzeć wałkiem wraz z serdelami, ułożyć na talerzu i podać do kapłonów lub poledwicy, to masło powinno stać w zimnie.

Masło imbirowe.

Utląć imbiru, przesiać, do łyżki tłuczonego imbiru pół funta młodego masła utrzeć razem i podać do poledwicy, lub do chleba, imbir sprawia apetyt.

Mleczko.

Dwanaście żółtek ubić na pianę z ćwierć funtem cukru i trochę sianej wanilii, roztworzyć kwartą śmietanki, przecedzić przez sito do formy i gotować pod pokrywką w rondlu napełnionym gotowaną wodą, próbując słomką jeżeli na niej nie ma to mleczko już ugotowane, wyjąć z wody i z formą wstawić w zimną wodę, dopóki nie stężeje, na wydaniu ubrać konfiturami.

komput z reklodów.

Wziąć kopę reklodów, żeby były dojrzałe ale nie przestałe, z funta cukru białego zrobić gęsty syrop, gotując szumować srebrną łyżką i na wrzą-

cy wsypać rękłody, żeby się kilka razy dobrze zagotowały, rondel powinien być płytki a duży żeby rękłody jednym rzędem leżały, albo się robi w dwóch rondlach, kto chce można dolać gotując kieliszek araku.

Marmolada z rękłodów.

Wziąć kopę rękłodów, ale żeby jeszcze eokolwiek były niedojrzałe, z funta cukru zrobić syrop gęsty szumując go ciągle, potem włożyć rękłody kilka sporych kawałków cynamonu, z 10 goździków, niech się rękłody dotąd gotują, dopóki nie popękają, powyjmować z nich pestki, włożyć na powrót do syropu wlać kwaterkę winnego octu wymieszać jeżeli nie jest marmolada dobrze słodka, dodać trochę miążkiego cukru, wymieszać wyjąć goździki, cynamon, jak ostygnie włożyć ją do szklanej salaterki i na wierzch ubrać całemi rękłodami smażonemi.

Komput z brzoskwiń.

Obrać brzoskwinie trochę jeszcze niedojrzałe, zrobić gęsty syrop szumując je ciągle srebrną łyżką, na gotowany wrzucić brzoskwinie i na wolnym ogniu parę razy tylko zagotować, ułożyć

brzoskwinie na szklaną salaterkę, do syropu wlać kieliszek dobrego araku i jeszcze gotować, żeby sosu było tylko tyle ile potrzeba do salaterki, Jak przestygnie, wlać na komput, w koło można ubrać konfiturami.

Komput z moreli.

Zrobić syrop gęsty z funta cukru, pół kopy brzoskwiń trochę niedojrzałych, włożyć w gotowany syrop, dodać kieliszek dobrego araku i na wolnym ogniu parę razy tylko zagotować, jak wystygną, ułożyć na szklanej salaterce, jeżeli sosu jest za dużo, wygotować trochę, jak ostygnie nalać komput i ubrać różnemi konfiturami.

Komput ze śliwek.

Obrać duże dojrzałe śliwki węgierskie, zrobić gęstego syropu i na gotowany wrzucić śliwki i tylko parę razy zagotować i zaraz wyjąć na salaterkę, a jak ostygnie przełożyć do szklanki.

Komput z wiśni.

Wiśnie duże dojrzałe łutowki albo hiszpanki, nie wyjmować pestek, zrobić syrop dobrze gęsty i na gotowany wrzucić wiśnie, ale tylko parę razy zagotować.

Komput z agrestu.

Obrać agrestu dużego, ale nie zupełnie dojrzałego, sparzyć go 2 razy gotowaną wodą kładąc go potem w durszlak, zrobić syropu gęstego, tyle tylko, żeby się w nim agrest zamaczał i na gotowany syrop wrzucić agrest, zagotować parę razy, jak wystygnie włożyć go do szklanej salaterki i ubrać konfiturą.

Komput z gruszek.

Najlepsze gruszki na komput są: pomarańczówki, panny, bąkrety, zrobić gęsty syrop, w gotowany włożyć obrane gruszki z korzonkami, wsypać trochę całego cynamonu, kilka goździków drobno krajaną skórkę pomarańczową lub cytrynową.

Komput z jabłek.

Na komput bierze się najlepsze gatunki jabłek, ale najsmaczniejszy komput jest ze sztetinów i papierówek, obrać jabłka, poprzekrawać na połowę, wyciąć ze środka pestki, i obrane jabłka kłaść w wodę, żeby nie zmieniły koloru, zrobić syropu dość gęstego, wlać trochę wina, cynamonu w kawałkach, parę goździków, trochę skórkę pomarań-

czowej. drobniutko krajanój i na gotowany syrop włożyć jabłka w szeroki rondel, żeby tylko jednym rzędem się gotowały, uważnie gotować pod przykryciem, żeby się nie rozgotowały, które są trochę popekane zaraz wyjmować srebrną łyżką na półmisek, jak wystygną kłaść na salaterki, ubierać konfiturami, galaretami, pomarańczami albo mieszać z innemi komputami.

Komput z pomarańczy.

Ugotować gęstego syropu wraz z trochą skórki pomarańczowej cieniutko ukrajanój, pomarańcze poobierać do przezroczystości, pokrajać w dość grube plastry, pestki powyjmować, ułożyć na salaterce, polać gotowanym syropem i ubrać konfiturami. Wszystkiego rodzaju komputy można mieszać razem, ale najporządniej wygląda każdy owoc osobno, ubierany konfiturami i galaretami.

Komput z melona.

Jeszcze nie zupełnie dojrzały melon, ale najlepszy jest ananasowy, obrać, pokrajać w dość duże kawałki, zrobić gęstego syropu, wyszumować go dobrze do dwóch szklanek gęstego syropu, kieliszek dobrego araku, melon włożyć do goto-

wanego syropu i na wolnym ogniu gotować do miękkości, melon ułożyć na salaterkę a syropu jeżeli zawiele, wygotować go, polać melon i ubrać galaretami kwaskowatemi.

Salata świeża.

Wlać do salaterki oliwy dwie części, a trzecią soku z cytryny, bardzo mało miążkiego cukru, trochę soli, zmieszać wszystko, sałatę wypłukać, włożyć ją w serwetę, wyszastać z wody, włożyć do salaterki, wymieszać i na wierzch pokłaść w ćwiartki jaj, nie zupełnie na twardo ugotowaynych zaprawić ją zaraz po zupie nie wcześniój.

Salata głowiasta.

Wlać do salaterki 6 łyżek oliwy a 2 mocnego octu, trochę soli, kilka żółtek gotowanych i rozdartych na masę, wymieszać razem, skosztować, czego brakuje dodać, kto chce można włożyć łyżkę musztardy francuzkiej.

Salata rozponka i andywia.

Czysto wypłukać obraną sałatę, włożyć w sito niech z wody osiąknie, albo ją wyszastać w serwecie, do małej salaterki 6 łyżek dobrej oliwy

i 3 łyżki octu na 4 złote butelka, soli i wymieszać, na wierzeh posypać trochę grochu gotowanego szablстого, trochę krajanych marynowanych rydz, trochę kaparów i w koło salaterki poukładać liście cykoryi i andywii.

Salata kartofflana.

Ugotować kartofli obieranych sporo i wybierać które nie rozgotowane, krajać w dość duże kostki, gdyż kartofle gotowane w łupinach, zawsze słychać ziemią, wlać do sporój salaterki więcej jak ćwierć butelki dobrej oliwy, 4 łyżki octu z dobrego wina węgierskiego, jeżeli nie ma octu kwaśnego z wina węgierskiego, to wziąć 4 łyżki mocnego octu, a dwie lub trzy łyżki dobrego wina węgierskiego, trochę soli, dwie łyżki cukru mialkiego, 2 łyżki korniszonów krajanych, 2 minogi krajane, 2 łyżki w kostkę krajanego łososia, lub jesiotra marynowanego, śledzia pocztowego na dwoje rozedrzeć ości powyjmować i w kawałki pokrajać, trochę kaparów, to wszystko dobrze wymieszać, włożyć do salaterki, na wierzeh posypać kaparami, oliwkami, jeżeli sałata zasucha dodać łyżkę octu i trochę oliwy na wierzeh, tę sałatę używają w post nawet bez pieczystego.

Salata z buraków.

Ugotować buraków obieranych ćwikłowych, po ugotowaniu jeszcze ich raz obrać, uszadkować w paski i drugie tyle wziąć grochu szablatego, wlać na salaterkę małą 6 łyżek oliwy, 3 łyżek mocnego octu, trochę soli, trochę cukru, włożyć w to buraki z grochem, wymieszać dobrze, jeżeli zasucha dolać trochę octu.

Salata z czerwonej kapusty.

Poszadkować cienko bez głąbów czerwoną kapustę, sparzyć gotowaną wodą, włożyć ją w durzslak niech zupełnie z wody osiąknie, wlać do sporej salaterki pół butelki oliwy, 4 łyżki mocnego octu, 2 łyżki dobrego wina węgierskiego, trochę cukru, soli, wymieszać dobrze wraz z kapustą, na wierzch pokłaść pięknie powyrzynanego selera gotowanego i w koło salaterkę ubrać liśćmi andywii i cykoryi.

Salata zimowa.

Natrzeć liście cykoryi czosnkiem, zmieszać z dwoma częściami rozponki, wlać do małej salaterki 6 łyżek oliwy, 4 dobrego octu, trochę cu-

kru, soli, łyżkę francuzkiej musztardy, to wszystko dobrze wymieszać, włożyć do salaterki szklanej. Na wierzeh ubrać cykoryą i pąsowemi listkami od buraków.

Salata z kwaszonej kapusty.

Do małej salaterki, wlać dobre ćwierć butelki oliwy, sporo cukru tartego, kapusty bez głąbów z trochę tylko sosu, włożyć w oliwę, wymieszać dobrze, ta salata jest najzdrowsza na kolacyę.

Salata selerowa.

Obrane duże selery, ugotować z trochę soli, po ugotowaniu obrać jeszcze raz, pokrajać w talarki, wlać sporo oliwy, octu, wymieszać dobrze i posypać kaparami.

Salata mieszana.

Wypłukać ezysto rozponki 2 garście, kartofli w kostkę krajanych, trochę grochu szablatego, trochę rydzów marynowanych krajanych, w salaterkę wlać sporo oliwy, kilka łyżek dobrego octu, trochę soli, trochę cukru, wymieszać dobrze, włożyć na salaterkę, posypać korniszonami krajanemi i kaparami.

ZAPASY NA ZIMĘ.

Korniszony.

Wybrać korniszonów zielonych nie robaczywych i nie pękających, najlepsze są małe, a do ubierania sałat drobniutkie, nasolić korniszony na pół dnia, potem wycierać je serwetą do suchości, zagotować octu sparzyć, we dwie godziny wyjąć z tego octu, włożyć w rondel pobielany, nalać octem i wstawić na ogień trzymając rękę w rondlu, jak ocet jest tak gorący, że ręką nie może wytrzymać, wylać korniszony na miskę i niech stoją 12 godzin, potem układać je w słoiki najlepiej małe, osobno kłaść większe, między korniszony kładzie się szarlota obrana i wodą sparzona, kalafior obgotowany i kto chce turecki pieprz, przegotować sporo octu mocnego, bo w słabym occie korniszony się nie konserwują, włożyć w ocet garść cąbru, garść estragonu, garść pieprzu, garść angielskiego ziela i to wszystko od zagotowania 10 minut gotować, potem ocet wylać do miski, jak zupełnie będzie zimny, nalewać korniszony wraz z korzeniami i na każdy słoik położyć trochę oskubanego ziela, słoiki nie powinny być nakładane korniszonami do samego wierzchu, bo ocet wysycha, to by się korniszony popsuły, potem obwiązać pecherzem mokrym i z obuch stron ścierką dobrze wytartym, pecherz powinien być przezroczysty bez żadnej tłustości, konserwować w piwnicy lub zimnej spiżarni. Najlepiej jest robić wszystkie marynaty w małych słoikach.

kach, bo jak się pecherz odwiąże, to marynata wietrzeje i pleśnieje.

Fasole.

Bierą się fasole nie zwiednięte, obiera się z wąsów, nalać wodą i do połowy tylko ugotować wraz z solą, potem wylać w durszlak, jak woda osiąknie włożyć na miskę, jak już są zupełnie zimne, układać je w słoiki można wraz z szarlotą sparzoną gotowaną wodą, przegotować mocnego octu z pieprzem i angielskim zielem, jak zupełnie zimny, nalać fasole wraz z korzeniami i zawiązać słoiki pecherzem, wynieść w zimne miejsce albo do piwnicy.

Uprawa ogórków na zimę.

Wybierać trzeba ogórki świeże nie żółte, tylko same zielone średniej wielkości i kwasieć je nie później jak w środku września. Bierą się beczki z drzewa dębowego, można z sosnowego ale dobrze wyparzyć kilka razy gotowaną wodą, z jednej strony dna robi się otwór tak duży, żeby ręką można dostawać ogórki i do tego szpont drewniany, wypłukać ogórki ale nie zwiednięte, do beczki kłaść garść kopru bez łodyg, garść liści z pożyczek czerwonych, to nadają zieloność ogórkom, garść liści z wiśni, lub winogron, małą garść obieranego chrzanu i krajanego w kostkę, znów warstwa ogórków i tak samo posypać, na sam wierzch posypać liśćmi, koprem i chrzanem, przynieść wody prosto ze studni, osolić dobrze, wymieszać i zaraz nalać ogórki, zaszpontować i zalać żywicią lub lakiem i co tydzień przewracać

bezkę do góry dnem, żeby sos ogórki zamoczył, po każdym wyjmowaniu szpont dobrze zabić, żeby ogórki nie wietrzały.

Szarłota marynowana.

Obrać szarłotę sparzyć gotowaną wodą układać w słoiki, przegotować mocnego octu wraz z pieprzem i angielskim ziele, jak zupełnie ostygnie nalać szarłotę, obwiązać słoiki cienkim pęcherzem i wynieść do piwnicy lub zimnej spiżarni.

Wyborne grzyby.

Bierać się grzyby średniej wielkości i nie robaczywe, świeże i żeby były jędrne, urzynać się korzonki, płucze się grzyby, potem kłaść po kilkaście na szeroką brytwanę miedzianą, wlać tylko parę łyżek wody i do połowy nie więcej obgotować i zaraz kłaść na stolnicę lub na miskę, a w ten sam sos kłaść grzyby dotąd, dopóki się wszystkie tym sposobem nie ugotują, w parę godzin, jak zupełnie wystygną, brać słoje szklane, lub jeszcze kamienne, każdy grzyb utarzać dobrze w soli i układać jeden przy drugim, ale koniecznie tak kłaść, jak rosną, nie korzeniem lecz grzybem do góry, jak już jaszcz pełen, przycisnąć denkiem, potem kamieniem i obwiązać mocno grubym papierem, w zimie do użycia bierą się grzyby i płuczą kilka razy, a potem moczyć je w mleku przez 1 godzinę, pokrajać i z cebulą albo ze szczypiorkiem wraz z masłem usmażyć, można i ze śmietaną, te grzyby trwać mogą przez cały rok, ale muszą stać w piwnicy i na wierzchu den-

ka powinny być ciągle kamienie, żeby nie były suche, można także na post płukać jak wyżej, kłaść na sito, jak obecną maczać w jajach i smażyć na rozpalonym maśle, do chrzanu z octem.

Grzyby marynowane.

Bierają się grzyby małe, dobrze wypłukać korzenie, do połowy poobcinać, włożyć w rondel, posolić w miarę, pokrajać cienko cebuli i smażyć na ogniu wolnym dotąd, dopóki się sos nie wydusi, ale trzeba je często mieszać, żeby się nie przypaliły, potem wyłożyć na miskę, jak zupełnie ostygną układać po jednym w słoiczki, ale bez cebuli, przegotować mocnego octu wraz z korzeniami i zupełnie zimnym, nalać grzyby korzenie włożyć na wierzch słoików, zawiązać pęcherzem i wynieść do piwnicy, tym samym sposobem uprawiają się pieczarki.

Rydze marynowane.

Wybierać rydze świeże średniej wielkości i nie robaczywe, wypłukać dobrze, kłaść w duży rondel, posolić w miarę, wkrajać cebuli w cienkie talarki i dusić do miękkości, wyjąć na miskę, jak zupełnie ostygną, układać pojednemu z cebulą w małe słoiki, i mocnym octem przegotowanym wraz z korzeniami, jak zupełnie zimny nalać rydze i zawiązać słoiki pęcherzem i wynieść do piwnicy, do stołu dając rydze, można wlać oliwy i trochę świeżego octu.

Rydze kwaszone.

Wybrać rydze świeże średniej wielkości byle nie robaczywe, wypłukać dobrze, kłaść na sito żeby woda osiąkła, potem układać w jeszcze rydze do góry, pasypać każdą warstwę krajaną cebulą w cienkie plasterki, solą w miarę, pieprzem i angielskiem ziele, jak już cały jaszcz napelniony, kładzie się czysty kawałek płótna na to denko i przyciska się kamieniem, co tydzień trzeba gałganek wyprać w zimnej wodzie, denko i kamienie odbmyć i znów przycisnąć, bo inaczej będzie ich słyhać pleśnią, na wydaniu leje się oliwa i ocet.

Mizerya zimowa.

Obrać ogórki dość duże zielone, ale nie pękate, żeby nie było dużo pestek, nasolić je, niech stoi godzinę, potem odlać sos, mizeryę sparzyć gotowaną wodą, włożyć ją potem w serwetę, wyszastać dobrze z niej wodę, osolić mialką solą w miarę, włożyć w słoiki i nalać mocnym przygotowanym octem wraz z pieprzem, ale zupełnie zimnym, na pół palca grubości leje się bardzo dobrej oliwy, słoiki wiążą się cienkim i nie tłustym pęcherzem i wynieść do piwnicy, bywają częste wypadki że myszy zjadają pęcherze ze słoików, dobrze jest być przezorną, jak wyschną pęcherze na słoikach, pokłaść na nie deseczki dość grube.

Pomidory w wodzie.

Wybrać pomidory zupełnie czerwone, ale żeby żaden nie był nadpsuty, ułożyć je w słój, na

wierzchu pomidorów gesto ułożyć trzecinę w kratę, żeby do góry woda ich nie podnosiła, przynieść wody prosto ze studni, osolić w miarę i zaraz nalać ją na pomidory, słój obwiązać grubym papierem i wynieść do piwnicy, co parę tygodni woda się z pomidorów wylewa a świeżą prosto ze studni osoloną nalewa.

Drugi sposób.

X
Bierą się pomidory zupełnie dojrzałe, kładzie się w rondel, osolić w miarę niech się duszą do tąd, dopóki nie będą gęstawe, wtenczas przetrzeć je przez durszlak, jak zupełnie przestygną, włożyć w słój i obwiązać grubym papierem.

Trzeci sposób.

Pomidory dojrzałe, ale nie bardzo miękkie, przekroić na połowę, kłaść na blachy czyste i suszyć je po skończonym obiedzie na wierzchu blachy i pod blachą, jak się ususzą nawłóczyć na wianki jak grzyby i wieszać w spiżarni, do użycia płuczają się i gotują w rosole, potem przetrzeć przez durszlak.

PRZEPISY NA CIASTO.

Baby zwyczajne doskonałe.

Do garnca mąki jak najpiękniejszej suchej i przesianej, odsypuje się 3 kwarty, leje się kwarta mleka letniego, kwaterka dobrych drożdży, po

zarobieniu tego rozczynu, posypuje się trochę na wierzch mąką, przykryć serwetą i postawić z niecką w ciepłym miejscu niech rośnie, jak na wierzchu dobrze popeka, leje się po trochu 60 żółtek ubitych na pianę wraz z dobrym funtem cukru i resztę mąki dosypać po trochu i kwartę masła klarowanego, pół funta migdałów słodkich drobno siekanych i przez durszlak sianych, ćwierć funta gorzkich także drobno siekanych, pół łyżki kwiatu muszkatołowego mialko tłuczonego, kieliszek araku, garść drobno siekaną cykuty, garść sułtańskich rodzenków, to wszystko sypiąc po trochu wyrabiać dobrze rękami, a potem bić dotąd, dopóki ciasto od rąk odstawać nie będzie, posmarować grubo doniczki masłem klarowanym i skrzepniętym, kłaść ciasta po pół doniczek i stawiać w cieple aby rosło, jak będą trochę nie pełne doniczki, zaraz wstawiać je w piec, lepiej że w piecu będą, niż jak wyrosną zabardzo opadną i będzie zakalec, powinny się piec godzinę, próbować można słomką, jeżeli na nią ciasto nie pozostanie wyjmować ostrożnie z pieca, po kilku minutach dopiero wyjąć z doniczek nie trzymać ich dłużej.

Baby parzone.

Do garnea mąki białej i suchej, odejmuje się kwarta mąki i parzy się kwartą mleka zagotowanego, ale lać mleka do mąki po trochu ciągle rozcierać mocno wałachwią dotąd, dopóki ani jednego gruzotka nie będzie; potem rozrobić ciepłym mlekiem 10 łutów suchych drożdży, albo kwaterekę płynnych wlać drożdży, posypać na wierzch

mąką i niech rośnie, jak dobrze wyrośnie, lać po trochu 60 żółtek ubitych na pianę z dobrym funtem cukru, kwartę masła topionego i klarowanego, rozrabiać rękami ciągle dosypując pozostałe 3 kwarty mąki, ale sypać garścią po trochu, żeby się lepiej wyrobiło ciasto, potem sypać pół funta słodkich siekanych migdałów i przez durszlak przecieranych, 40 migdałów gorzkich także drobno siekanych, kwiatu muszkatołowego, pół łyżki wanilii tłuczonej z cukrem i sianę, kieliszek araku, rodzenków sułtańskich garść, cykаты drobno siekanę i to wszystko bić rękami dotąd, dopóki ciasto od rąk nie odstanie, potem wysmarować doniczki grubo masłem klarowanym i skrzepniętem, kłaść po pół doniczek ciasta i postawić je w ciepłym miejscu, jak wyrosną wstawiać zaraz w piec ażeby nie opadły, lepiej że w piecu do pełności doniczki wyrosną, bo jak przerosną to opadają i jest w nich zakalec.

Inny sposób bab pieczenia

Trzy kwarty mąki rozczytnia się kwaterką gęstych drożdży albo ćwierć funta suchych i ciepłym mlékiem rozrobionych, najpierw leje się kwarta letniego mléka, potem dodaje się drożdży, posypać na wierzch mąką niech rośnie, po wyrośnięciu leje się 40 żółtek ubitych z funtem cukru, dosypuje się po trochu kwartę mąki wybijając ciasto, leje się kwaterka masła topionego, sypie się łyżka stołowa gorzkich migdałów siekanych, sok z jednej cytryny, piana z kwaterki białek dobrze ubita, jeśli kto chce można trochę szafranu moczonego

w winie, doniczki grubo wysmarować klarowanym masłem i skrzepłym i kłaść do połowy doniczek ciasta, niech rośnie w cieple, jak wyrosną wstawiać prędko w piec na godzinę, próbując słomką czy już upieczone.

Baby z białek.

Trzy kwarty pięknej maki rozczynia się kwartą letniego mleka i kwaterką dobrych drożdży, posypać mąką niech rośnie i przykryć serwetą, potem wlać kwartę masła topionego i klarowanego, dosypując po trochu kwartę maki, wyrabiać dobrze, moczonego szafranu w araku wlać kielszek, cukru funt tartego, trochę kwiatu muskatołowego, pół funta słodkich migdałów drobno siekanych, pół funta rodzenków sułtańskich, to wszystko mocno bić, dopóki ciasto od ręki odstawać nie będzie, ubić mocno pianę z 30 białek, kłaść po trochu i lekko rękami wyrabiać, ale nie bić ciasta, jak wszystka piana tym sposobem się wyrobi i ciasto będzie średniej gęstości, wysmarować grubo doniczki klarowanym i skrzepniętym masłem i kłaść do połowy doniczek, jeżeli ciasto było zatęgie, wtenczas można jeszcze ubić trochę piany, to zależy od suchości maki, jak jeszcze nie dorosnie do całej doniczki, kłaść w piec na całą godzinę próbując słomką czy upieczone, po kilku minutach wyjąć z doniczek. Te baby są bardzo smaczne, delikatne i mało kosztują, jak są bardzo drogie jaja.

Baby gazowe.

Pół kwarty masła przetopionego i sklarowanego wystudziwszy, dodać kopę żółtek i bić ciagle

dobry kwadrans, potem posypuje się kwartą mąki sianej, ale sypać ją po trochu ciągle bijąc, kwatka nie pełna drożdży ciepłych i to znów bije się przez kwadrans, potem postawić w cieple aby się ruszyło trochę, potem dosypuje się 2 kubki cukru miążkiego, łyżkę stołową słodkich migdałów siekanych i sianych przez durszlak i 10 gorzkich migdałów także drobno siekanych. Kto lubi można dodać trochę skórki pomarańczowej lub cytrynowej otartej o cukier, i znów bić przez kwadrans ciągle, dotem postawić w cieple aby dobrze rosło i do doniczek wysmarowanych klarowanym i skrzepnietym masłem kłaść czwartą część doniczki i niech w doniczkach jeszcze rośnie, a potem wstawić w piec ale nie bardzo rozpalony, probować słomką czy są upieczone, z pieca wyjmować doniczki bardzo ostrożnie, żeby nie trząść niemi, bo by baby opadły, gdyż są delikatne, z doniczek wyjmować je na talerze.

Baby z mąki kartoflanej.

Bierze się 2 kubki mąki kartoflanej, 2 kubki cukru, migdałów gorzkich 50 na masę utłuczonych, sok z całej cytryny, jaj 26, żółtka ubić osobno a białka na pianę zostawić, ubite żółtka na pianę z cukrem wlać do migdałów i mąki i dobry kwadrans rozcierać, w puścić sok z cytryny i jeszcze rozcierać kwadrans, jak piec już jest gotowy do pieczenia bab, wtenczas z pozostałych białek ubić pianę i wymieszać lekko łyżką wszystko razem, rondel posmarować klarownem i skrzepnietem masłem, wysypać tartą bułką,

kłaść ciasta do rondla większą połowę, i wstawić w piec ale nie gorący na 2 lub 3 godziny probując słomką, w glinianych donicach tych bab piec nie można.

Baby smaczne.

Do garnca mąki suchej i przesianej kwarta mleka, 7 łutów drożdży rozrobionych kwaterką mleka, roczyn robi się w środku mąki, posypać mąką niech rośnie, po wyrośnięciu, wlać masła topionego 3 kwaterki, cukru funt, migdałów gorz-
kich siekanych łyżkę stołową, żółtek ubitych 36 to wszystko wyrobić dobrze, na ostatku ubić pianę z 10 białek, dobrze wymieszać, wysmarować doniczki grubo masłem i bułką tartą wysypać, ciasta kłaść pół doniczki lub rondla, postawić w cieple niech rosną, ale nie czekać aż będą pełne doniczki bo potem opadną, stawiać zaraz w piec na godzinę.

Placek wodny.

Garniec mąki przesianej i suchej roczynić pół kwartą ciepłej śmietanki i pół funtem drożdży, ubić 15 żółtek z pół funtem cukru, pół kwarty masła klarowanego, trochę skórki cytrynowej otartej o cukier, ciasto powinno być tak gęste jak na bułki, posypać obrusek mąką, włożyć w niego ciasto, zawiązać mocno, żeby woda do ciasta nie doszła, lecz żeby ciasto było luźno w serwecie aby miało miejsce do wyrośnięcia, włożyć ciasto w kubek wody prosto ze studni przyniesionej, uwiązawszy obrus z ciastem na kiju i w środku kubła niech ciasto rośnie, jak wypłynie, wyjąć

ciasto na stolnicę, okryć dobrze niech rośnie, po wyrośnięciu robie placki grubości palca, pierwszy przekłada się masą migdałową z cukrem i pianą z białek ubitą, drugi rodzenkami sułtańskimi, na wierzch smaruje się gęstą śmietanką, posypuje rodzenkami sułtańskimi, migdałami w paski krajanemi i cykutą, można także go ulukrować, ubrać konfiturami i cukrami ale już po upieczeniu. Nim te placki pójdą w piec, powinny długo rość, papiery do placków powinny być smarowane do-
brem młodem masłem bez soli, piec na te placki powinien być tak ciepły, jak na baby.

Placek z żółtek.

Do 20 żółtek gotowanych na twardo, bierze się 3 łyżki masła bez soli, trze się wałkiem w donicy na masę, potem leje się pół trzecia kubka śmietanki, pół trzecia kubka cukru tłuczonego, trochę tłuczonej i sianej wanilii wraz z cukrem dobrze rozcierać, potem sypie się 2 garście migdałów słodkich drobno siekanych i znów dobrze rozcierać, dodaje się mąki tyle, aby ciasto było delikatne znów dobrze rozcierać, potem smarują się papiery pół arkuszowe młodem masłem, robią się placki na pół palca grubości, smaruje się jajem, posypuje migdałami krajanemi i siekanemi potem cukrem miałkim, piec na te placki nie powinien być gorący, żeby placki nie były rumiane, można ich nieczym nie posypywać, po upieczeniu kładzie się słodkie migdały w paski, bije się pianą mceno, dodaje się sporo cukru i kładzie się krata z tych migdałów, ale wtenczas jak placki zupeł-

nie zimne i na kwadrans wstawia się w piec ale nie gorący, żeby tylko cokolwiek migdały były zrumienione po wyjęciu z pieca jak ostygną, w każdą kratę kładzie się rozmaite konfitury i ananas.

Placek przekładany masą migdałową.

Wysmarować blachę miedzianą głęboką masłem topionem i skrzepniętem, zrobić placek z parzonego ciasta grubości palca, w środek włożyć masy grubości dwóch paley i rozprowadzić ją równo, do funta migdałów słodkich oparzonych, posiekanych i utłuczonych w moździerzu mosiężnym na masę wraz z cukrem, ale żeby go było dosyć, bije się piana z białek, rozrabia się łyżką ta masa wraz z ubitą pianą, sypie się do niej pół funta cykuty w dość duże kawałki krajaney, wymieszać i wszystko położyć na pierwszym placku, ta masa powinna być tak tęga, jak rzadkie masło, potem na wierzch masy kładzie się znów drugi placek grubości także palca, równia go się gładko, smaruje jajem ubitem, układa się na wierzch pół funta bardzo grubej cykuty i krajaney w duże plasty, garść sporą sułtańskich rodzenków i garść krajanych migdałów i zaraz posypać miałkiem cukrem, postawić niech rośnie, po wyrośnięciu kłaść go do pieca trochę zimniejszego jak na baby na godzinę, po wyjęciu z pieca zaraz go wyjmować z brytwanny żeby nie zwilgotniał, pod spodem i znów posypać go dobrze miałkim cukrem, rodzenki i cyktua na tym placku nie powinny być przyrumienione.

Placek z sérem.

Można wziąć ciasta zwyczajnego jak na baby, ale jest lepszy z parzonego ciasta, wysmarować blachę głęboką i miedzianą, włożyć placek grubości palca, masę zrobić następującym sposobem: wziąć miękki sér i nie zwarzony utrzeć go wałkiem w donicy, kwaterka doskonałej kwaśnej śmietany, cukru do woli, trochę araku, łyżkę soku cytrynowego i trochę wanilii, to wszystko dobrze uwiercić w donicy i na 2 palce grubości położyć na placku, na wierzch séra, znów podobny placek posmarować go jajem bitem, posypać siekanymi migdałami i cukrem, jak wyrośnie wstawić w piec na godzinę. Inny rodzaj massy, dobry sér uwiercić w donicy, parę łyżek śmietany z kilkoma żółtkami, wbić trochę cukru, cynamonu dobrze juwiercić, na ostatku parę garści drobnych rodzenków, to wszystko wymieszać i grubo nakłesać na pierwszy placek, przykryć sér drugim plackiem, posmarować jajem ubitym, posypać sporo małemi rodzenkami, cukrem, cynamonem i po wyrośnięciu na godzinę w piec, uważać trzeba, żeby się rodzenki nie popaliły, po upieczeniu zaraz zdjąć go z blachy i posypać znów cukrem.

Placek kruchy.

Pół garnea mąki, funt masła bez soli, funt cukru, pół funta migdałów słodkich siekanych, 8 żółtek, trochę śmietanki, pół funta cukru, funt masła i mąka zagnieta się razem, dodawszy 8 żółtek i trochę śmietanki, potem wałkuje się ciasto jak na gruby makaron i robią się placki cienkie

na pół arkuszach wysmarowanych młodym masłem, na wierzchu placek smaruje się młodem roztopionem masłem, posypuje grubo cukrem i drobno siekanymi migdałami i znów polewa się topionym masłem, posypuje cukrem i migdałami, piec nie powinien być bardzo gorący, kolor placeka powinien być jak bułka nie spieczona, po wyjęciu z pieca zdjąć z blachy, posypać cynamonem sianym, wraz z cukrem, można do tego ciasta wgnieść pół funta migdałów obieranych całych i na wierzchu placek posmarować jajem i posypać cukrem.

Placek z makiem.

Pół kwarty maku białego sparzonego, pół kwarty cukru mialkiego, pół kwarty maki, pół funta masła niesolonego, 3 jaja zagnieść razem, rozwałkować jak na grube faworki, blachę wysmarować niesolonem masłem i wstawić w piec nie gorący, posmarowawszy pierw placek białkiem ubitym wraz z cukrem, najlepiej jest robić ma-lutkie placuszki, bo się nie łamią.

Placek makaronikowy..

Kubek migdałów tłuczonych, kubek cukru mialkiego, kubek maki, łyżkę masła bez soli, robić cienkie placki i na opłatku piec w wolnym piecu na czystej blasze.

Mazurek czekoladowy.

Funt cukru, funt czekolady, funt migdałów cienko krajanych, łyżka maki pszennej 2 całe

jaja, 6 białek na pianę ubitych, razem wymieszać dobrze w donicy i na zlepionych opłatkach kłaść w piec na blasze cieniutko świeżem masłem wysmarowanój, i w nie gorący piec na kwadrans wstawić, te placki powinny być cienkie.

Mazurek makaronikowy.

Funt migdałów ze skórą, obtartych z kurzu serwetą, posiekać bardzo drobno, wsypać w donicę, dodać funt cukru miążkiego, wlać 8 całych jaj dobrze ubitych, 6 łutów mąki pszennej, to wszystko wymieszać dobrze i piec na zlepionych opłatkach na blasze, albo cienko mąką posypanój, albo podłożyć woskowany papier, te placki powinny być grubości palca, po upieczeniu lukrują się i ubierają fruktami w cukrze smażonemi i galaretami.

Mazurek.

Funt masła bez soli, funt cukru rozciera się na pianę, potem sypie się kwarta mąki i 8 jaj, z tych połowa z białkami i wpuszcza się sok z jednój cytryny, te placki pieką się na opłatkach grubości pół palca, po upieczeniu ubiera się cukrami i galaretami.

Mazurek.

Bierze się 8 żółtek gotowanych, łyżka masła bez soli wierci się w donicy na pianę, kubek cukru, mąki ile potrzeba aby było gęste, znów rozcierać, na końcu leje się filiżanka śmietanki i pieką się placki cienkie, na opłatkach nim pój-

dą w piec smaruje się cienko jajem i układa jeden koło drugiego migdały słodkie na dwoje rozłupane, piec powinien być wolny aby placki nie były rumiane.

Andruty.

Śmietany kwaśnej kwartę, mąki 4 kubki, cukru pół kubka, ubić to wszystko na pianę szpadłą, smarować patelnię klarowanym masłem i piec bardzo cienkie andruty i zaraz za świeża zwijać w trąbki.

Ciasto francuzkie.

Kwarta pięknej mąki dobrej miary, 2 jaja, troszkę wody, zagnieść aby ciasto było pulhne i nie przystawało do wałka, potem niech poleży dobry kwadrans, funt dobrego masła solonego wymoczyć na parę godzin przed robieniem ciasta w zimnej wodzie z lodem, wyszastać go w serwecie z wody, włożyć w ciasto, wyrobić go, potem wałkować go ciągle składając często na czworo i niech poleży pół godziny, potem wałkować go i składać ciasto na czworo, żeby się łupało, potem wałkować go do woli, na pasztet i na rant do potrawy na pół palca grubości, do jabłek pieczonych tak jak na gruby makaron, a na placek do śliwek na pół palca, potem wysmarować miedzianą blachę masłem klarowanym, ciasto położyć na niej, posmarować cienko jajem i kłaść śliwki no dwoje rozcięte bez pestek skórą do góry jedna koło drugiej, posypać mialkim cukrem i zaraz wstawić w piec dość gorący, ale uważać żeby się nie spa-

lił, ten placek tylko pół godziny się piecze i zaraz po upieczeniu zdejmować z blachy.

Baumkuchen.

Bierze młodego masła dwa funty rozciera się w donicy dotąd, dopóki nie będzie jak śmietana, potem ubić na pianę 60 żółtek wraz z 2 funtami cukru, 2 kwarty białej mąki, sypie się garść mąki i leje żółtek ubitych dotąd, dopóki wszystka mąka się nie wyrobi, ciągle rozcierając w donicy, sypie się trochę kwiatu muszkatołowego, trochę kardemonu, jak już ciasto dobrze uwiercone, co trwać powinno blisko 5 kwadransy, ubić pianę z pozostałych białek i lekko łyżką wymieszać i już nie rozcierać, wałka do Baumkuchen można pożyczyć w cukierni, obwinać wałek małą serwetą, owiązać po bokach cienkim sznureczkiem, wysmarować serwetę grubo młodem masłem, włożyć wałek na rożen i jak się masło zacznie smażyć na serwecie, polewać wałachwią ciasto na serwetę podstawivszy półmisek pod spód, i potem zebrać ciasto z półmiska na wałek i obracać na dość mocnym ogniu, jak się troszki opiecze znów powtarzać tak samo aż wszystko ciasto wyjdzie, na ostatku trzeba tak go zrumienić jak babę, zdejmując z wałka trzeba nożem z obydwóch końców ciasto poobcinać i na każdym seku przylepiać na cukrze palonym migdały białe i różowe w cukrze smażone.

Komisbrod.

Waży się 8 jaj, tyleż cukru, tyleż mąki i migdałów nie parzonych, 8 żółtek ubić z cu-

krem na pianę, dodać odważoną mąkę, znów dobrze rozcierać, ubić pianę, wymieszać razem lekko, wsypać migdały i na wysmarowaną masłem młodym blachę miedzianą włożyć ciasto na pół godziny w piec, jak już ostygnie krajać się paluszki, kto chce można trochę przysuszyć je w piecu.

Placek wyborny.

Kładzie się ciasta parzonego na papier wysmarowany młodem masłem grubości noża, na wierzchu kładzie się massa migdałowa tłuczona w moździerzu wraz z cukrem jak można najmiej dodawszy trochę piany, kłaść tę masę grubości palca, na wierzchu smaruje się pianą z cukrem zmieszaną i układa frukta lukrowane, po upieczeniu bierze się wody różanej dodawszy do niej cukru mialkiego, smaruje się placek piórem i kładzie w piec, ale tylko na kilka minut.

Faworki królewskie.

Do półtory kwarty mąki 18 żółtek, szklanek cukru mialkiego, kieliszek araku, sporą łyżeczkę masła bez soli, faworki walcują się tak cienko, jak na grube łazanki, po zrobieniu dopiero w godzinę trzeba je smażyć na dobrze rozpalonym smalcu i wyjmować na bibułę a potem kłaść na półmisek i warstwami zaraz posypować cukrem wraz z wanilią sianą, te faworki nie powinny być rumiane.

Faworki gospodarskie.

Do kwarty mąki łyżka masła młodego, 3 jaja, kieliszek araku, kubek cukru, trochę śmietanki,

zagnieść nie bardzo twardo, rozwałkować cienko i smażyć na rozpalonym smalcu, ale żeby ich nie rumienić, potem posypać cukrem.

Tort migdałowy.

Funt migdałów słodkich, kubek gorzkich obranych i usiekanych utrzeć w donicy z 30 żółtkami dodając po jednym, wsypać funt cukru, jedną pomarańczę otartą o cukier, talerz głęboki suchej i tartej bułki, znów rozcierać razem dobre pół godziny, pozostałe białka dobrze ubić i wymieszać łyżką, wysmarować rondel młodem masłem włożyć ciasto i zaraz wstawić w piec na dobre pół godziny.

Tort chlebowy.

Funt cukru ubić z 26 żółtkami, kwaterkę mąki z chleba razowego suszonego, tłuczonego i sianego, kubek mąki, szklanek tłuczonego cukru, 3 ćwierci funta czekolady utartej, sporo tłuczonej wanilii, rozcierać dobrą godzinę ciągle, dodać kubek mąki, ubić pianę z pozostałych białek, dobrze łyżką wymieszać, wysmarować rondel grubo masłem młodem i wysypać tartą mialką bułką, włożyć ciasto i zaraz w piec na 3 kwadranse.

Pączki.

Do pół garnea mąki pół kwarty letniego mleka i 4 łuty rozrobionych drożdży, zarobić ciasto, posypać mąką niech rośnie w donicy, jak wyrośnie wlać 20 żółtek dobrze ubitych z ćwierć funtem cukru, masła klarowanego kubeczek, łyżka drobno siekanych migdałów i kilka gorzkich, to

wszystko bić dotąd wążachwią w donicy, dopóki ciasto od łyżki odstawać nie będzie postawić żeby dobrze rosło, potem posypać cienko mąki na stolnicy, robić placek ręką uklepawszy prędko, wycinać szklanką pączki zaraz kłaść sporo konfitur przykrywając drugim plackiem na wierzch i zrównać pączek, kłaść na sito niech rosną, po wyrośnięciu smażyć na rozpalonym smalcu, wyjmować durszlakową łyżką na bibułę, a potem kłaść na półmisek i posypać cukrem z wanilią lub je lukrować.

Wafle.

Pół kwaterek żółtek i pół kwaterek masła klarowanego ubić razem, potem wlać kwaterkę mleka, mąki wsypać tyle, żeby ciasto było jak na naleśniki, wybić dobrze, formę od wafli dobrze wysmarować i na gorącą formę lać ciasto i na dobrym ogniu piec przewracając prędko na drugą stronę formę, trzeba się spieszyć, po wyrzuceniu wafli trzeba je zaraz posypać cukrem.

Mak na wiliję z kornetami.

Sparzyć kwartę maku białego gotowaną wodą odcedzić dobrze, wierceć wałkiem w donicy dolewając po trochu śmietanki, jak się dobrze uwierci wsypać sporo cukru wraz z wanilią, utożyć mak na półmisku i gęsto poustawiać w koło maku migdałowe tutki, które sprzedają w cukierniach, ale nie z opłatków jak to często bywa, tylko z masy migdałowej zwijane w trąbki, nałożyć każdą tutkę makiem.

Pącz ananasowy.

Do butelki araku pół garnca wody, 8 cytryn wyciśniętych i precedzonych przez gęste nowe sitko, 3 funty cukru, to wszystko wlać w czysty rondel i nie na płomieniu tylko na samych węglach gotować wolno dotąd, dopóki wszystkie szumowiny z cukru nie zbierają się srebrną łyżką, zestawić rondel, mieć utarty duży ananas i precedzony przez gęste sitko popłukując w sitku ananas pączem, wlać do wazy i do każdej szklanki pączu włożyć plaster ananasa w cukrze smażonego lub przesypywanego cukrem, do tego pączu daje się świeże biszkopty lukrowane ananase, można zamiast tartego ananasa wziąć syropu ananasowego.

Pącz z winem czerwonym.

Do butelki araku, pół garnca wody, butelka czerwonego wina, 8 cytryn precedzonych, 2 pomarańcze, 3 funty cukru, to wszystko razem gotować na węglach dotąd, dopóki wszystkie szumowiny nie zbierają się srebrną łyżką.

Biszof.

Butelka wina czerwonego Kaor, funt cukru, 6 pomarańcz wyciśniętych i precedzonych przez nowe sitko, ze 20 goździków, 2 laski cynamonu, to wszystko razem zmieszać i niech stoi 48 godzin, potem zlać w inne butelki bez korzeni i jeżeli nie słodki dodać jeszcze cukru.

Oranżada.

Do trzech szklanek oranżady wyciska się dwie duże pomarańcze i 2 cytryny, cukru tyle aby by-

ła dobrze słodka i woda prosto ze studni, podawając, do każdej szklanki kłaść gruby plasterek pomarańczy.

Wyborny likier domowej roboty.

Pół butelki najlepszego araku, skroić z czterech pomarańczy cieniutko skórki, włożyć do araku ze 30 goździków, cukru tartego funt, to wszystko wlać w sporą karafkę, zatkać niech stoi ale nie na słońcu 48 godzin, potem zlać do butelki, mieszać żeby cukier nie osiadał na dnie, tylko żeby się przetrawił wraz z arakiem, jeżeli nie słodki, można dodać cukru do woli.

PRZEPISY NA KONFITURY.

Wiśnie hiszpanki.

Bierą się duże czarne wiśnie, wyjmuje się pestki, na funt wiśni 2 funty cukru, robi się syrop gęsty, wiśnie się sypią w gotowany syrop, zagotowawszy z kwadrans, odlać syrop, wiśnie włożyć w wazę i na drugi dzień zagotować ten syrop i sparzyć wiśnie niech postoją do dnia następnego, na drugi dzień odlać syrop, zagotować go dobrze, wsypać wiśnie i gotować na wolnym ogniu dobre pół godziny, można gotując wrzucić laskę cynamonu i szumować delikatnie srebrną łyżką, potem wlać wiśnie w wazę, jak przestygną kłaść w słoiki, maczać papiery w araku i kłaść na konfitury, soku brać tyle co potrzeba do konfitur,

a resztę wlać w flaszeczki do użytku, albo później dolać do wiśni, tym samym sposobem można smażyć wiśnie łątówki.

Wiśnie łątówki w koniaku.

Wyjąć z wiśni pestki, zrobić bardzo gęstego syropu, na funt wiśni 2 funty cukru i pół butelki koniaku wlać w syrop, kilkanaście goździków wrzucić, postawić na węglach i na wolnym ogniu gotować dobre pół godziny szumując je łyżką srebrną, potem delikatnie wylać z rondla w naczynie porcelanowe, jak zupełnie wystygną lać w słoiki od konserwów, umaczać cienki papier w koniaku, położyć na wierzchu słoików i mocno zawiązać grubym papierem lub dużym korkiem, dają się do drugiego śniadania.

Berberys.

Wyjąć pestki z berberysu, zrobić gęsty syrop z półtrzecia funta cukru i na gotowany syrop wsypać funt berberysu, smażyć go na wolnym ogniu pół godziny szumując łyżką srebrną dotąd, dopóki szumowiny nie odejdą, wylać do naczynia porcelanowego, jak będzie zupełnie zimny pokłaść papiery maczane w araku. Wszystkie konfitury w ogóle smażyć w rondlu miedzianym dobrze wybielanym lub w tyglu kamiennym ciemno wylanym w środku, chociaż po usmażeniu nie są tego koloru co surowe, ale są zdrowsze i nie psują zębów, w tym nigdy nie słucham rady cukierników co wszystko w ogóle smażyć w niepozielanych naczyniach.

Truskawki.

Biorą się świeżo rwane truskawki duże ananasowe albo zwyczajne duże czerwone, obmyć je w czystej wodzie korzonki poobrywać, włożyć na sito niech woda z nich zupełnie osiąknie, do funta truskawek 2 funty cukru, robi się gęsty syrop szumując go dobrze, jak się zacznie dobrze gotować włożyć truskawki oschnięte z wody i na wolnym ogniu gotować minut 30, szumując delikatnie srebrną łyżką, rondel najlepiej jest wziąć szeroki i nie bardzo wysoki, jak syrop będzie gęsty wyjąć truskawki delikatnie na salaterkę i na drugi dzień włożyć w słoiki.

Reneklody.

Biorą się duże reneklody ale nie zupełnie dojrzale, poprzekłuwac je spilką złotą aż do pestki, i włożyć do zimnej wody dobrze osolonej, niech się moczą 24 godzin, wyjąć z wody nalać świeżą wodą i gotować dopóki reneklody nie zaczną spływać do góry, zestawic jak opadną reneklody, znów gotować, jak opadną wyjąć na sito żeby osiakiły, do funta renekłódów 2 funty cukru, ułożyć reneklody na salaterkę zrobić syropu z 2 funtów cukru i niebardzo gorącym nalać reneklody, na drugi dzień odlać syrop i dodać jedną część pozostałego cukru, zagotować syrop i letnim polać reneklody, trzeciego dnia zlać syrop dodać resztę cukru zagotować i w gotowany wrzucić reneklody, niech się kilka razy zagotuje, jak z gęstnieje syrop wylać do salaterki, na drugi dzień pokłaść w słoiki.

Jerzyny.

Do funta jerzyn wybranych, z robić syrop z funta cukru tak jak się zwykle robi do konfitur, porąbać grubo cukier, każdy kawałek umaczać w wodzie i robić syrop, i na zagotowany w syropie jerzyny i na wolnym ogniu smażyć dobry kwadrans ciągle szumując srebrną łyżką, po zupełnym wystudzeniu kłaść w słoiki, a na wierzch maczany papier w araku i mocno zawiązać.

Ananas.

Do 2 funtów ananasów trze się 4 funty bardzo białego cukru, zupełnie dojrzały ananas ale nie nadpsuty, po obcinać kolce delikatnie w koło ananasu, ostrym nożem pokrajać plastry téj grubości jak się kraja jabłka do smażenia, im większy ananas tym piękniej wygląda i wydaje dużo syropu, wsypać do waży 2 garście mialkiego cukru, i plaster koło plastra układać, jak tym sposobem cały ananas się ułoży posypać także na wierzch i przykryć pokrywą od waży niech stoi cały dzień w ciepłym pokoju ale nie na słońcu, na drugi dzień pokłaść starannie łyżeczką plastry w szerokie słoiki dolewając syropu tyle ażeby go było sporo, umaczać cienki papier w araku kłaść na wierzch i białym czystym papierem mocno zawiązać, tak ananas jak i inne konfitury nierównie jest korzystniej kłaść w małe słoiki niż duże, bo nie wietrzeją i nie wysychają jak są całe, a do użycia można wyexpensować cały słoik. Konfitury i soki najlepiej przechowywać w lecie w piecu i blachę mieć ciągle otwartą a w zimie w zimnym pokoju.

Maliny.

Wybrać dużych malin i nie pogniecionych, przebrać czysto po jednej, zrobić syrop zwyczajnym sposobem i to do wszystkich konfitur i soków bierze się najbielszy cukier, lepiej się konserwują konfitury i nie ma tyle szumowin, 2 funty gęstego syropu zagotować mocno i zaraz sypać ostrożnie funt malin, potem szumować bardzo ostrożnie aby nie dotykać malin łyżką, jak się już odszumują, delikatnie zlać do wazy i na drugi dzień kłaść w słoiki i t. d. syrop trzeba spróbować łyżeczkę wlać na talerz, jeżeli nie rzadki tylko dobrze gęsty to maliny mają dosyć.

Porzyczki czerwone.

Wybrać największe porzyczki, przebrać czysto czarne supułki odrzucić, zrobić z półtrzecia funta gęstego syropu i na gotowany wrzucić funt porzyczek szumując ciągle srebrną łyżką, gotować nie dłużej jak minut 20, wylać zaraz z rondla w wazę jak zupełnie zimne ułożyć jak inne konfitury. Białe porzyczki tym samym sposobem smażą się tylko nie trzeba ich brać przejrzałych, i nie zielonych.

Poziomki.

Bierze się dużych ale nie przestałych poziomek funt, robi się gęsty syrop z półtora funta cukru jak się zagotuje sypać ostrożnie w niego poziomki, i na wolnym ogniu gotować ciągle dobre pół godziny szumując je srebrną łyżką, potem wylać do wazy nie przykrywając, na drugi dzień po-

kłaść w słoiki nawierzeh maczane papiery w araku i mocno obwiązać.

Morele.

Bierze się morele nie dojrzałe ale żeby już były żółte i rumiane, wrzucić je w gorącą wodę trzymać je na wolnym ogniu dopuki miękkie nie będą, wyjąć na sito łyżką durszlakową po obierać delikatnie skurki, ułożyć na głębokim półmisku, na funt moreli, półtora funta cukru, zrobić gęsty syrop jak przestygnie nalać na morele, na drugi dzień odlać syrop dołożyć trochę cukru, i znów nalać ale cieplejszym, to powtarzać przez trzy dni, i żeby wszystkie morele były pokryte syropem, ostatniego dnia na gotowany syrop wrzucić morele i raz zagotować wyjąć morele na salaterkę do syropu wlać pół szklanki dobrego araku parę razy zagotować nalać morele i niech zostaną do jutra, na drugi dzień poukładać w komputierki, pokłaść papiery maczane w araku i mocno obwiązać.

Jabłka papierówki.

Te jabłka nie tylko na konfitury ale do ubrania placzków są bardzo ładne, biorą się prawdziwe papierówki białe ale zupełnie dojrzałe, pokrajac je w dość grube talarki ale nie obierać z łupiny, pierwszy talarek i ostatni odrzucić ze środka zręcznie wyciąć ogryzek u każdego talarka, każdy kawałek nasmarować z obydwóch stron cytryną. Jeden funt jabłek i 2 funty cukru, robi się syrop nie bardzo gęsty w rondlu płytkim a sze-

rokiem, na gotowany syrop kładzie się pojedyncza warstwa jabłek, ale żeby były przykryte syropem, na wolniutkim ogniu trzeba smażyć często zestawiając rondel aby syrop nie wykypiał, jak już jabłka przezroczyste, delikatnie łyżką durszlakową wyjmować na półmiski, a inną warstwę kłaść znowu szumując ciągle szumowiny i nie dotykać łyżką jabłek, jeżeli w smażeniu syrop zrobi się ciemnawy, wtenczas trzeba zrobić świeży syrop i rzetę jabłek smażyć, jak wystygną kłaść jabłka ostrożnie w szerokie słoiki i nalać do każdej warstwy kilka łyżeczek syropu, bo w parę miesięcy syrop wsiąka w jabłka, jeżeliby było mało syropu od smażenia, trzeba dorobić syropu gęstego i sporo nalewać do słoików, te jabłka na plackach ubranych wyglądają jak ananas i są bardzo smaczne, kto chce można cienko pozrzynać skórki od pomarańczy, pokrajać w cienkie paski i przesypywać niemi jabłka kładąc do słoików.

Borówki.

Najlepiej jest smażyć borówki wtenczas, jak są dojrzałe pomarańczówki, albo pargamutki duże, do garnea czysto przebranych borówek i wypłukanych i dobrze z wody osiakniętych, robi się syrop z dwóch funtów cukru maczając go tylko w wodzie i jak się zagotuje zaraz sypać garniec borówek i pół kopy gruszek pomarańczówek lub pargamutek obieranych i na 6 ćwiartek krajanych, na talerz płaski sypie się gruszek tych samych, ale jak można najcieniżej krajanych aby się w gotowaniu zrobiła z nich galareta, gotuje się na węglach czasem przemieszać łyżką srebrną

i nie robić od razu więcej jak garniec, bo się starannie usmażą i zaraz wsypać skórki pomarańczowej bardzo cienko obieraną z dwóch pomarańczy i uszadkować cienko, od czasu zagotowania powinny się gotować dobre pół godziny i gruszki powinny być zupełnie dojrzałe, spróbować ćwiartkę gruszki, jak miękka to borówki wylać do wazy, jak zupełnie ostygną układać w słoiki, czasem jak jest gorące lato, to sos wysycha w borówkach, wtenczas można wziąć trochę syropu gotowanego i wystudzonego, ponalewać w słoiki po trochu wymieszawszy dobrze. Tania i zdrowa bardzo konfitura.

Melon.

Wziąć melona nie zupełnie dojrzałego a najlepiej ananasowy, obrać dobrze ze skóry, pokrajać spore kwadratowe kawałki, nalać go gorącą wodą i gotować, ale żeby go nie rozgotować, gdy już jest miękki wyjąć łyżką durszlakową, osączyćwszy zupełnie wodę, włożyć melon w głęboką salaterkę, nalać go gorącym syropem dość gęstym, bierze się funt melona i funt cukru i tak sparzony niech stoi dzień cały, na drugi dzień syrop przecedzić przez batyst lub muslin, dodać pół funta cukru i gorącym znów nalać, trzeciego dnia to samo powtórzyć, dodać cukru pół funta, gotować dotąd, dopóki się syrop trochę nie zgęstnieje, dodać pół szklanki dobrego araku, zagotować, potem lekko włożyć melon, jak się zagotuje zaraz zestawić z ognia, wyjąć na salaterkę wraz z syropem, jak zupełnie wystygnie kłaść w słoiki i papierami w araku maczanemi zakryć i mocno papierem obwiązać.

Marchew.

Wziąć marchwi grubiej ale nie letniej tylko zimowej i żeby była w dobrym gatunku, obrać, środek wyrzucić a boki cienko w paski poszadkować, włożyć w czysty rondel, nalać miękką wodą niech się ugotuje, ale żeby się nie rozgotowała, potem wylać w sito aby woda dobrze osiąkła, do funta marchwi bierze się półtora funta cukru, dobrą garść skórek pomarańczowych, cieniutko okrawanych, w paski krajanych i osobno w wodzie ugotowanych, w zagotowany syrop kładzie się marchew wraz ze skórkami i smażyć pół godziny wcisnąwszy sok z półtory cytryny ale bez pestek, jak syrop zgęstnieje, wylać na salaterkę, jak wystygnie włożyć do słoików.

Sok malinowy.

Bierze się maliny zupełnie dojrzałe, kłaść na nowe sito i warstwami przesypywać tartym cukrem, do kwarty malin 2 funty cukru, jeżeli jest dużo malin, to trzeba 2 sita, jak sok zupełnie zniknie wlać w czysty rondel i gotować szumując do czystości, gotować pół godziny, potem wlać w wazę, jak przestygnie wlać w flaszeczki, tym samym sposobem robi się sok poziomkowy.

Sok porzyczkowy.

Bierze się duże czerwone porzyczki, obrywa ich się z gałązek, do garnca porzyczek robi się syrop z 8 funtów cukru jak można najgęstszy, na gotowany syrop wrzuca się porzyczki, jak się 2 lub 3 razy dobrze zagotują zaraz zestawić, wlać

do worka z cieniutkiej angielskiej flaneli niech ścieknie, jak przestygnie zlewać do butelek.

Sok berberysowy.

Bierze się berberysu oczyszczonego z gałązek, nalać go miękką wodą niech się gotuje, ale włożyć go sporo, gdy się zupełnie rozgotuje, wlać w porcelanowe naczynia niech stoi dzień cały, lecz pierw trzeba go przecedzić przez gęsty woreczek, potem zlać z wierzchu czysty sok, do kwarty soku, bierze się 2 funty cukru, porąbać go drobno, włożyć w sok i zagotować kilka razy szumując do czystości, gotować ze dwadzieścia kilka minut, jak zupełnie będzie zimny, wlać w butelki, do każdej butelki wlać z naparstek dobrego araku, zatkać dobrze korkiem i wynieść do piwnicy.

Sok wiśniowy.

Obrane wiśnie z korzonków i z pestek, zwane hiszpankami, włożyć w rondel 3 części wiśni a czwartą wody, trochę podgotować i przecedzić przez płótno, jak się dobrze ustoi zlać czysty sok, do kwarty soku wziąć 2 funty cukru drobno porąbać, włożyć w sok i gotować dotąd, dopóki wszystkie szumowiny nie odejdą, potem wlać w naczynie porcelanowe, jak zupełnie przestygnie pozlewać w butelki i nie bardzo mocno pozatykać korkami.

Sok z żurawiu.

W grudniu lub w styczniu, kiedy żurawiny już przemarzną, wsypać w duży jaszcz

gliniany, jak się w piecu wypali wstawić je w piec dość gorący, żeby sok z siebie puściły, ale żeby się nie zagotowały, na drugi dzień zlać ostrożnie z nich sok, żeby nie był mętny i do kwarty tego soku dodać 2 funty cukru, z kwadrans gotować szumując ciągle, potem wystudzić i pozlewać w butelki.

Galareta porzyczkowa.

Bierze się funt obranych porzyczek i robi się syrop z funta cukru i wraz z pożyczkami gotować, dopóki się czysto nie wyszumuje, potem wylać na płótno i jak ścieknie, należy gorącą kłaść w słoiki, ale nie trzymać ich w ręku, żeby nie pękły, najlepiej jest wygotować słoiki do galaret i nie wyjmować ich z wody, dopóki woda nie ostygnie, potem maczać papiery w araku i zawiązać papierem.

Galareta z surowych porzyczek.

Obrać dojrzałych porzyczek, wycisnąć je przez moene płótno a cienkie tak, żeby w nich nie soku nie pozostało, potem do funta soku półtora funta tartego cukru wsypać do głębokiej donicy i bić dotąd szpadlą drucianą, dopóki się galareta gęsta nie zrobi, potem kłaść w słoiki i maczać papiery w araku, a drugim papierem owiązać słoiki tak, jak się robi do wszystkich konfitur.

Galareta z agrestu.

Do garnca agrestu dużego i nie kosmatego, bierze się pół garnca wody czystej, najlepiej źródlanej i gotować agrest do miękkości i w tę samą

wodę wsypać znów garniec agrestu, zagotować i znów odcedzić i to wszystko wlać w woreczek flanelowy lub płócienny i niech ścieka, ale nie wyciskać, do kwarty soku wziąć 2 funty cukru drobno rąbanego i gotować na wolnym ogniu szumując dotąd, dopóki na łyżeczce nie soku nie będzie zostawać, potem na gorąco lać do słoików.

Galareta z jabłek renetów.

Obiera się dojrzałe jabłka renety, kraje w ćwiartki, odrzuca ogryzek i pestki kładzie się w rondel, nalewa miękką wodą i gotuje dotąd, dopóki czwarta część wody się nie wygotuje, ale jabłek trzeba włożyć sporo i nie mieszać ich, jak się dobrze ugotują, wlać wszystko w worek płócienny, powiesić i niech sok ścieka podstawiwszy wazę, do kwarty soku porąbać w drobne kawałki 2 funty cukru, niech się gotuje szumując ciągle, jak już będzie miała żółty kolor, weisnąć jedną cytrynę bez pestek, zagotować kilka razy i spróbować jeżeli z łyżki kawałkami złata, to ma dosyć i na gorąco kłaść w słoiki.

Konserwy ze śliwek.

Obiera się barwę ze śliwek serwetą, ale się wybiera śliwki węgierki najlepszy gatunek i duże, przekrawa się do wyjęcia pestek i kłaść na salaterce, polawszy nieco gęstym syropem, na drugi dzień syrop się odlewa, dodaje się cukru i gotuje żeby był dość gęsty, potem ułożyć śliwki w kompotiery, obwiązać mocno pęcherzem, ale trzeba ciągle strząsać słoikiem, ażeby śliwki dobrze utłoczone w słoiku były, układać w duży

rondel słoiki, przekładać kaźden słoik sianem i gotować dwadzieścia kilka minut

Konserwa z agrestu.

Bierze się agrest na pół dojrzały duży i zielony ale nie kosmaty, poobrywać korzonki, wsypać na durszlak i sparzyć 3 razy gotowaną czystą wodą, jak agrest obeschnie, zrobić syrop z funta cukru i kwarty wody, szumować go ale żeby nie był bardzo gęsty, wtenczas wsypać agrest do syropu i jak tylko zacznie się gotować, zaraz go zestawiać niech trochę ostygnie w rondlu, kłaść łyżką do kompotierek wraz z syropem na parę cali nie pełno, mocno słoiki obwiązać czystym pęcherzem, powstawiać w głęboki rondel lub mały kociołek, nalać wody zimnej, poprzekładać sianem, wodą zimną nalać na cal od wierzchu słoika i gotować od czasu zagotowania minut piętnaście, po ugotowaniu zestawić z rondlem i nie wyjmować słoików, aż woda zupełnie wystygnie, najlepiej słoiki z konserwami chować w piecu z blachą otwartą a w zimie w spiżarni gdyż często myszy zjadają, albo z wilgoci pęcherze pleśnieją.

Śliwki w syropie.

Bierą się śliwki duże, ale nie zupełnie miękkie, obiera się ze skurek, wyjmuje pestki, robi się bardzo gęsty syrop, jak się zagotuje wrzucają się śliwki i 5 do 6 razy zagotować, wystudzić i pokłaść w słoiki, kto chce można cieniutko w pastki dodać krajanęj skórki pomarańczowej.

Śliwki z octem.

* Duże śliwki dojrzałe ale nie miękkie, zrobić gesty syrop, wlać w miarę dobrego octu w gotowany syrop wraz z octem wrzucić śliwki, trochę goździków, cynamonu i zagotować pięć do sześciu razy, wystudzić włożyć w słoiki, obwiązać papierem. Śliwek powinno być w słoiku więcej jak syropu.

Komput z reneklodów.

Wziąć reneklodów dużych ale nie zupełnie dojrzałych, zrobić lekkiego syropu i gotować ich, potem dodać gęstszego syropu trochę mocnego octu, goździków i cynamonu poddusić trochę jak już syrop będzie dobrze gesty wyłożyć na salaterkę.

Komput z gruszek Pomarańczówek.

Poobierać duże dojrzałe pomarańczówki ogonki poobcinać zrobić lekkiego syropu dusić do miękkości ale nie rozgotować, przy końcu jeżeli syrop nie dość słodki dodać cukru, cynamonu w kawałkach, kilka goździków sporo araku, podusić jeszcze potem srebrną łyżką kłaść na salaterkę sosem polać, cynamonu i goździków nie kłaść tylko ubrać gruszki konfiturami i galaretą.

Komput z jablek papierówek.

Obrać dojrzałe papierówki, lub sztetyny na dwoje przekroić wyjąć środki i pestki, zrobić syropu dość gęstego włożyć jabłka w duży i szeroki rondel żeby jedna warstwa tylko była syropu tyle żeby na wierzchu jabłka były przykryte, na

dogotowaniu dolać dobrego trochę wina francuzkiego albo araku kilka kawałków cynamenu, sos powinien być u komputów więcej gęsty jak rzadki, i nigdy nieprzegotowany, owoc potem wyjąć na salaterkę ubierać konfiturami i można czasem mieszać kilku gatunków komputu, najlepiej 4 kwadraty na salaterce każdy innego rodzaju.

Komput z pomarańcz.

Zrobić 2 szklanki gęstego syropu, obrać skórki z jednej pomarańczy cieniutko oberzniętą i pokrajaną w paseczki ugotować ją w syropie, obrać 6 pomarańczy połupać w ćwiartki odjąć zupełnie białe skórki ułożyć na salaterce i polać gorącym syropem wraz ze skórkami, można dodać do ubrania konfitur wiśniowych, albo galaret.

Komput z moreli.

Zrobić syropu gęstego, wziąć morele ale nie zupełnie dojrzałe, włożyć w syrop i gotować, ale żeby ich nie rozgotować, potem wyjąć na salaterkę, dodać trochę cukru, trochę araku i kilka razy zagotować i zaraz nalać morele, jak wystygną kłaść w słoiki, tak samo robią się brzoskwinie, tylko trzeba je pierw obrać.

Galareta migdałowa.

Sparzyć słodkich migdałów funt i kilkanaście gorzkich, utłuc na masę dodając trochę cukru, zagotować półtóry kwarty śmietanki nalać na masę niech tak postoi z godzinę potem przecedzić migdały przez gęste sito polewając jeszcze tą samą śmietanką masę, aby wszystka esencja z migdałów wyszła, wsypać funt cukru wlać 4 łuty karugu wygotowanego, jeżeli forma jest

kwartowa, a jeżeli większa jak kwarta, to w miarę 4 łut. trzeba dodać karugu formę wysmarować dobrą oliwą, wlać w formę i mieszać dotąd do póki nie zacznie gestnieć aby się migdały nie oddzielały od śmietanki, potem postawić w innym miejscu niech stężeje, sztam z karugu robi się tym sposobem: 4 łuty karugu tłucze się tyłcem od siekiery dotąd dopóki nie będzie przezroczysty, potem dodać szklanę wody miękkej i gotować na wolnym ogniu dopóki nie będzie kwaterka, i ciepły precedzić przez płótno lejąc, męty u spodu, zostawić.

Galareta malinowa do ubrania stołu.

Kwarta soku malinowego z cukrem (któren się zwykle robi na zimę) miesza się z kwaterką wygotowanego karugu i czysto precedzonego, w ciśnięć sok z jednej cytryny ale nie bardzo wyciskać żeby nie był mętny, to wszystko precedzić przez starą cieniutką serwetę, wlać do formy i wynieść do piwnicy, tym samym sposobem robi się galareta poziomkowa.

Galareta pączowa.

Do butelki wina francuzkiego dolać kieliszek duży araku, funt cukru sok z dwóch cytryn i to gotować szumując ciągle, potem zestawić wlać kwaterkę karugu wolnego wymieszać, wlać w formę wynieść do piwnicy a w zimie obłożyć śniegiem formę.

Galareta pączowa na inny sposób.

Funt cukru i pół kwarty wina francuzkiego gotuje się razem szumując do czystości, potem

wciska się sok z 4 cytryn ale bez pestek i nie gęsty, półkwaterek dobrego araku, kwaterkę ciepłego karugu czysto klarowanego, wlać w formę i mieszać łyżką srebrną dopóki się nie zacznie gęstnieć, potem wlać w formę kwartową i wynieść do lodowni lub piwnicy jeżeli się zostanie co tego soku to się nim nalewają małe foremki blaszane które można ułożyć w koło galarety.

Galareta pomarańczowa.

Z 4 pomarańcz i 2 cytryn wyciska się sok a skórki z pomarańcz ocierają się o cukier, którego powinno być funt, ten cukier nalewa się 3ma kwaterkami wody i gotować dopóki się syrop nie sklaruje szumując ciągle, potem zdjąć z ognia, wlać w niego soki wyciśnięte, kwaterkę ciepłego i sklarowanego karugu wlać w formę, i wynieść do piwnicy, albo śniegiem obłożyć, ładnie wygląda do ubrania stołu zrobić dwarazy tyle téj galarety, włożyć ją na środek półmiska a w koło po-ustawiać pomarańcze ponalewane tą samą galaretą i wyniesione do piwnicy, czubki u pomarańcz ścinają się równo, srebrną łyżeczką wykrobać wewnątrz zupełne pomarańcze a jeżeli sama galareta pomarańczowa, to w koło półmiska gęsto poukładać ćwiartki z pomarańcz starannie pobierane.

Krem śmietankowy.

Dopół garnca śmietanki, bierze się kwatka mąki kartoslanéj, 3 ćwierci funta tłuczonego cukru wraz zdłużym kawałkiem tłuczonej wanilii, na wrzącą śmietankę sypać potrochu mąki z cu-

krem i wanilią zmieszanej, mieszając ciągle na wolnym ogniu dotąd dopóki od rądla odstawać nie będzie, potem wlać w formę i wynieść do piwnicy, ten krem jest doskonały i z łatwością z formy wychodzi.

Galareta czekoladowa.

Bierze się kwarta śmietanki, funt czekolady waniliowej tartej, leje się sztam z 6 nóżek ciełych wygotowanych cała kwaterka, to wszystko zagotować wlać w formę i mieszać dotąd łyżką srebrną dopóki nie zacznie gęstnieć potem wynieść do piwnicy, zawsze próbuje się galareta czy dość słodka, można do czekoladowej dosypać cukru, każda forma do galaret może być wysmarowana dobrą oliwą lub wylana wodą i wysypana małym cukrem, a jeżeli nie chce wyjść z formy po zamrożeniu macza się serwetą w gorącej wodzie ociera w koło forma przewrócić ją na półmisek a z łatwością wyjdzie.

Sztam do galaret robi się następującym sposobem: 3 łuty karugu tłucze się tłczem od siekiery dotąd dopóki nie będzie przezroczysty, nalewa się dobrą szklanę miękiej wody i gotuje dotąd, dopóki nie zostanie kwaterka, potem odstawia się z daleka, jak przestygnie zlewa czysty do serwety, a na spodzie zgręzy zostawić, i na ostatku kwarterka karugu ciepłego leje się do kwarty galarety, sztam z karugu bierze się do wszystkich galaret klarowanych, a do innych z nóżek ciełych, które robi się następującym sposobem: wziąć 5 nóżek ciełych oczyścić wyjąć kości nalać w rondel garncowy miękiej wody i gotować nóżki szumując je ciągle, potem wy-

myć nóżki i rondel, precedzić rosół przez sito i niech trochę postoi potem ubrać zupełnie tłustość i niech się gotuje na miazgę, potem precedzić przez gęste sito, ostudzić wlać parę białek rozbitych w wodzie, i postawić na wolnym ogniu niech się kłaruje, ale żeby się nie zagotował, skoro będzie czysty precedzić przez płótno, i jeszcze gotować do puki się nie wygotuje do kwaterki, jak się ustoi, ciepłego wlać kwaterkę do kwartowej formy od galarety, można użyć zamiast karugu galantyny.

Marengi.

Ubić na pianę 12 białek wsypać 3 ćwierci funta cukru sianego wymieszać delikatnie, papier położyć na blachę posypać go cieniutko mąką i kłaść półmiskową łyżką pianę na kubki i zaraz wstawić blachę w piec niech się nie bardzo zrumienia, potem ubić kwartę kremowej śmietanki z pół funtem cukru i dodać sporo tłuczonej wanilii, bić trzeba szpaldką drucianą, na półmisek głęboki włożyć pianę a na wierzch ułożyć marengi, można także brać kwaśną dobrą śmietanę z tą samą ilością cukru i wanilii, i ubić pianę, ale nie tak długo jak śmietankę bo by się z niej zrobiło masło.

Sposób robienia Chaudeau.

Kubek cukru miążkiego ubić z 4 żółtkami na pianę, wlać w to kwaterkę wina francuzkiego można i reńskiego potem w rondelku na wolnych węglach mocno w jedną stronę mieszać, aż się raz zagotuje, zaraz zdejmować wpuścić kilka kropel cytryny i zaraz nalewać filzanki.

Drugi sposób.

Szklanka wina francuzkiego lub węgierskiego leje się do maszynki od szodonu, pół szklanki cukru, 4 żółtka to wszystko razem na węglach ciągle ubijać aż z gęstnieje, i zaraz nalewać do filiżanek.

Lody smietankowe.

Do kwarty śmietanki 8 żółtek ubić dobrze szpadłą drucianą, 3 ćwierci funta cukru mialkiego dodać, wymieszać dobrze, postawić z rondlem na węglach i mieszać srebrną łyżką dotąd dopuki gęstnieć nie będą, na końcu wsypać sporo tłuczonej wanilii wraz z cukrem i sianą, wlać do wazy przez sito, i mieszać dotąd dopuki nie zgęstnieje, potem wlać do puszeki od lodów wstawić w kubeł napełniony tłuczonym lodem wraz z solą wydrążyć dziurę w środku wstawić puszkę i ciągle w jedną stronę obracać, i często mieszać łyżką lody żeby się kaszkowate nie zrobiły, jak już woda będzie na lodzie, wypuścić wodę dodać lodu i znów obracać dotąd dopóki twarde nie będą, znów wodę odlać lodu dołożyć wymieszać lody w puszcze i niech stoją przynajmniej parę godzin przed wydaniem trzeba ostrożnie puszkę otwierać żeby się wody w nią niedostało.

Lody poziomkowe.

Z robić syrop z funta cukru kwarty wody i wciśnąć jedną cytrynę, gdy syrop przestygnie wlać w niego pół kwarty surowego soku czysto przecedzonego, z mieszać razem i wlać do puszeki wło-

żyć w lud i tym samym sposobem robić dalej, można także i malinowy sok użyć do lodów malinowych.

Lody cytrynowe.

Zrobić syrop z funta cukru kwarty wody i przestudzić, wcisnąć sok z 6 cytryn i wsypać cukier z otartych cytryn, wymieszać i przecedzić przez bardzo gęste sito i postąpić jak z innemi lodami, w Paryżu są puszki do lodów tak dogodne że wydając zupe na stół lody się zaczynają wtenczas robić i w kilkanaście minut już są gotowe i robią się bez lodu, i nie są drogie.

Migdały palone.

Ile funtów cukru tyle funtów migdałów nie parzonych, robi się syrop bardzo gęsty i w gotowany sypią się migdały mieszając je ciągle widelcem, jak zaczynają się rumienić zestawiać z ognia posypać na wierzeh garsć miękkiego cukru i ciągle mieszać kilka minut na wolnym ogniu jak obeschną zaraz kłaść na półmisek i oddzielać je osobno żeby się nie pozlepiały.

Makaroniki

Utluc na miazgę migdałów słodkich funt kto chce można kilka gorzkich te masę trzeba tłuc wraz z półtora funtem cukru potem ubić pianę, kłaść potrochu do massy mieszając ciągle, jak już jest tak gęsta jak ser do zawijanych pierogów. kłaść łyżeczką na woskowany papier i zaraz w piec ciepły aby się cokolwiek zrumieniły, bo jak się przepieka to są suche i puste w środku.

Ser rykota.

Bierze się pół garnca kwaśnej śmietany bardzo gęstą ale świeżą, zawiązać ją mocno w serwetę wykopać dół w ziemi i to najlepiej w ogrodzie i w cieniu, włożyć tę rykotę zasypać mocno ziemię na wierzch i po 24 godzinach wyjąć do jedzenia, najdelikatniejszy ser na świecie, jeżeli kto chce przechować ją na dłuższy czas wtenczas trzeba do śmietany wsypać trochę soli, czysto przesianego przebranego anyszku, bo z samej śmietany jest najlepszy pierwszego dnia, drugiego już nie tak smaczny.

Odświeżenie starego masła.

Brać kilka ważyków do dużej wazy, nalać zimną wodą wyrobić dobrze, potem odlać wodę i zimną nalewać od 6 do 8 razy na dzień, za każdy raz trochę wyrobić masło i nie przykrywać wazy, tym sposobem całą faskę można przerobić ale nie odrazu tylko jak to ma wychodzić zrobić inne, można i w dużej ilości odrazu ale żeby naczynie było spore i dużo wody, inny sposób jeżeli masło jest stare jak łój i gorzkawe nawet włożyć, miedziane naczynie gotować, szumując, jak się odsumuje do ilości garnca masła sypie się pół kwarty gryczanej grubiej kaszy i gotować, jak kasza opadnie na dół, zlać masło a kaszę wyrzucić.

Peklowanie mięsa i szynki.

Najlepsze są szynki do peklowania średniej wielkości i nie ze starego wieprza, uważać trzeba czy nie są węgrowate, bo takie mięso jest bardzo nie zdrowe i nigdy mięsiwa ani słoniny nie solić na ciepło, tylko na drugi dzień, jeżeli się pekluje

Łopatki nie trzeba ich okrawać ze słoniny, bo po ugotowaniu będą suche jak wiór. Statek do peklowania bierze się z twardego drzewa dobrze wyparzony a potem suchy. Do 28 lub 30 funtów szynki bierze się 2 funty soli zielonej czystej i mialko tłuczonej, nasolić nią szynki, wcierając sól ręką dobrze, niech tak poleżą pół dnia, potem wsypać do naczynia przeznaczonego najpierw garść jałowcu, garść koledru, garść bobkowych liści, trochę rozmarynu, 4 łuty saletry tłuczonej sypać po trochu, włożyć szynki, wlać do nich pozostały sos i znów na wierzch posypać temi samemi korzeniami, przyłożyć dobrze przypasowanym denkiem, przecisnąć dużym kamieniem i wynieść do suchej piwnicy, co kilka dni przewracać szynki żeby równo słoniały i żeby sos zawsze był na wierzchu, w tydzień kładzie się duże kawały mięsa, to jest zrazowej pieczeni, krzyżówki od ogona, albo mostku, któren jak jest do miękkości ugotowany, jest najlepszy dany na sztukę mięsa i razem kładą się ozory wołowe; ale trzeba to wszystko trochę posolić i w miarę posypać temi samemi korzeniami co szynki, dłużej na 4 tygodnie szynki nie powinny leżeć w soli, potem wyjąć na dzień przed wędzeniem i jak oschną posłać do wędzarni, ozory są najlepsze gotowane prosto z soli bo wędzone są zawsze suche, w ten sos można kłaść kilka razy mięsiwa i ozory ale trzeba zawsze trochę mięso posolić i dłużej nie może leżeć jak 2 tygodnie, są tak że wyborne ozory z owiec hiszpańskich tak samo peklowane jak wołowe wraz z szynkami, ale tylko 2 tygodnie powinny leżeć w soli, potem oddać do wē-

dzenia, prosząc aby ich nie wysuszyli i jedzą się na surowo, te ozory są lepsze jak szynka bająńska i kolibry, do peklowania można kłaść i polendwice wieprzowe, potem włożyć ją w pecherz i dać uwędzić.

Kielbasa.

Bierze się najlepszy kawałek wieprzowiny to jest polendwica wieprzowa, lub schab, połowę wieprzowiny a połowę wołowej polendwicy, wszystko doskonale wyżyłowane, drobno pokrajać, dodać wmiarę tłustości od wieprzowiny, osolić, trochę pieprzu, angielskiego ziela, jeżeli nie na długą konserwę trochę sianego majeranku, wymieszać dobrze, roztworzyć trochę rosółem i nadziewać kielbaśnice czysto przyrządzone, na drugi dzień dopiero trzeba jeść żeby się mięso przetrawiło z korzeniami; kielbasa jest najlepsza drugiego i trzeciego dnia po zrobieniu, potem jest już sucha; kielbasa jest najlepsza pieczona na rożnie.

Przechowanie laskowych orzechów.

Zbiera się najpiękniejsze orzechy, te które już same z łupin wylatują i to się robi w dzień pogodny, każdy obejrzyć czy nie robaczywy, bo by się inne orzechy popsuły, sypać na drugi dzień po uzbieraniu do butelek, zakorkować mocno, zapieczętować butelkę i wstawić do piwnicy ale suchej, albo postawić w zimnej spiżarni gdzie nie operuje słońce. Włoskie orzechy najlepiej się konserwują obrywać z drzewa w dzień pogodny orzechy zupełnie dojrzałe, i nie obierać ich z łupin zielonych tylko ich kłaść w suchym miejscu na piasku w chłodnej spiżarni a do użytku dopiero ich obierać.

SPIS PRZEDMIOTÓW

	Stronnica
Rosół	3
Barszcz	4
Barszcz postny	5
Zupa rakowa	—
Zupa z włoszczyznami	6
Zupa rumiana	7
Zupa z królików	—
Zupa postna	8
Piwo ze śmietana	—
Rosół z cielęciny	—
Zupa pomidorowa ze śmietana	9
Zupa pomidorowa bez śmietany	—
Zupa ze świeżych grzybów	—
Zupa grzybowa postna	10
Zupa cytrynowa	—
Zupa szczawiowa	—
Zupa grochowa	11
Kapuśniak	—
Kapuśniak ze świeżej kapusty	12
Czarnina z kaczek lub gęsi	—
Bulionowa zupa	13
Zupa kartoflana	—
Zupa z ryb	14
Zupa z węgorka	—
Krupnik	15
Zupa piwna	—
Kalteszal	16
Zupa migdałowa	—
Zupa z głogu suzonego	17
Sago na winie czerwonym	—
Zupa z jabłek lub gruszek	18
Zupa z czarnych jagód	—
Zupa śliwkowa	—
Zupa wiśniowa	19
Nie na mleku	—
Chłodnik	20
Zupa z powideł	—
Bania na zupę	—
Paszteciki z ostrzyg	21

	Stronnica
Paszteciki w muszlach	—
Paszteciki w ciastcie francuz	22
„ w muszl z muszekk cielęc	23
Paszteciki	24
Potrawa z garn. z kapton. lub tłustych pulard	—
Pasztet ze zwierzyny	26
Główka cielęca z garniturem	27
Potrawa z pulard z ryżem	28
Potrawa z kaczek z parmazan	29
Potrawa z kaczek gotowanych	30
Potrawa z kaczek pieczon	—
„ pieczon. indyk. lub kurecz	—
Potrawa z mostku cielęcego	31
„ z zielonego grochu z kurecz	32
„ z groszku zielonego z raka	—
Rolada z indyka	34
Potrawa z prosięcia	35
Flaki	36
Watróbka cielęca	38
Watróbka cielę. z jałow	39
Zrazy z baraniny	—
Kielbasa z sosem	—
Zrazy Nelsons. z cielę	40
Wyborny klops	—
Watróbka cielęca	41
Kotlety zbijane cielęc	—
„ cielę. albo wieprz. sieka	42
Kotlety wślowe	—
Cynadry wieprzowe	43
Zrazy cielęc	—
Zrazy a la Nelson i z włosczy	44
Nóżki cielęc w ciast. smažo	45
Nóżki cielęc w galarecie	46
Pierogi ze szczupaka	—
Kotlety z lina	47
Zrazy z lina	—
Indyk lub Kapłony w majon	—
Kapu-ta włoska nadziwa	48

Stronica.		Stronica.
Kapusta włoska na inny		Groszek zielony . . . —
sposób i Galar. nadziew.	49	Nowy sposób konserwo-
Marchew karota i Fasole	50	wania groszku zielonego —
Jarmuż	51	Marynowa. szczawiu. 73
Kapusta bruxelska .	—	Koperna zimę zacho . —
Karczochy	52	Łosoś wędzony, . . . —
Salcefia	—	Węgorz wędzony . . . 74
Kapusta polska . . .	—	Minogi marynowane. —
Kapusta kwaszona .	53	Uprawa kawioru . . . 75
Marchew karota z rakowym		Legomina ponczowa . —
masłem	—	Legumi. mlecz. i czeko. 76
Rydzę na potrawę .	54	Legumi. pomar. i z jabł. 77
Grzyby świeże z jajami	—	Leg. z kwaś. śmiet. i ryżu 78
Grzyby smažo. z chrza.	55	Leg. kartof. i Racusz. 79
Sandacz w Majonesie	—	Legumi. parzo. i Pyza 80
Sandacz po lwowsku..	56	Szarłota w cieście. . . 81
Sandacz z jajami . .	57	Nale. ze śmie. i Leg. mig. 82
Sandacz z sosem . .	—	Legumina chlebowa . . 83
Szczupak po turecku.	58	Legumina biszkoptowa —
Szczupak z winem. .	—	Budyń z bułek. . . . —
Szczupak nadziewany.	59	Jabl. w całość. smažo. 84
Szczupak z chrzanem.	60	Leg. pian. i zamrožo. 85
Szczupak faszero.. .	61	Naleś. wybor. i Stru. 86
Szczupak z kluskami..	—	Naleśniki z Chaudeau, 87
Karp w winie czer.. .	62	Jabl. w francu. ciacie. —
Karp na szaro	63	Szpрыз kuchen 88
Karásie ze śmietaną .	—	Flince z Konfiturami. —
Węgorz w win. czer. .	64	Leg. z pszen. kaszki. 89
Leszcz z szarym sos..	—	Omlet z farszem . . . —
Jesiotr gotowany.. .	65	Jabl. sma. i Małdrzyki. 90
Rzczupak w gala... .	—	Sago białe w gruzoł. 91
Łosoś gotowany . . .	67	Legumina na zimno . . —
Raki duszone	68	Klus. sas. i Piero. leni. 92
Raki nadziewane. . .	—	XPie. z sér. z ciele. i zmię. 93
Ryby smażone. . . .	69	Kolduny i Jajana occie 94
Węgorz pieczo. z sos.	—	Jajecznic. 95
Jesiotr pieczony . . .	70	Kasza jajeczna i kartoflana —
„ i łosoś maryn . . .	—	Kasza jaglana 96
Śledzie marynowane.	71	Kasza drobna w sosie —
Szyjki rakowe	72	Kasza grezczana. . . . —

Stronica.

Kasza obwarzana i z koprem	Kartofle ze śledziem	97
Kartofle do befsteku i Puree z kartofli		98
Lemieszka. Kluski z jajami i z grzybami		99
Makaron z parmazan. Ca-ber sarni		100
Udziec dzka. i Kwiczoły		101
Golgbie za kuropatwy i Indyk		102
Indyk młody		103
Knele. i Kaplon lub purlarda z imbierem		104
Kaplon z jałowcem i Purlardy z cytryną		105
Kurczęta i Kaz. duszo.		106
Cielęcina w serwatce i polędwica pieczona		107
Polędw. dusz. i Rost-bof		108
Pieczeń woła. z bulio.		109
Pieczeń chuzarska.		110
Pieczeń wołowa na inny sposób. i z grzybami		111
Sztufida.		112
Dyszek barani lub ca-ber barani za sarnę		113
Baranina i Kotle. bara.		114
Wątrób. piecz. i Ozor piecz. Kiel. domo. robo.		115
Sosy do sztuki mięsa ze śledzia. i Grzyby		
Mizerya.		117
Sos z kopru		118
Sos z pomidorów		—
Sos grzybowy		—
Sos z ogórków.		—
Sos z pieczonej cebuli.		119
Chrzan. i Ćwikła.		—

Stronica.

Masło serdelowe do polędwicy lub kapłona.	111
Masło imbirowe. Mleczko komput z reklodów	120
Marmolada z reklodów i Komput z brzoskwiń	121
Komput z moreli ze sliwek i z wisni	122
komputz agrestu z gruszek i jabłek.	123
„z pomar.ńczy i melona	124
Salata świeża. głowiasta rozponka i andywia	125
Salata kartoflana	126
Salata z buraków	127
Salata z czer. kap.	—
Salata zimowa	—
Salata z kwasz. kap.	128
Salata selerowa	—
Salata mieszana	—
Korniszony	129
Fasole	130
Uprawa ogórków na zimę	—
Szarlota marynowana	131
Wyborne grzyby	—
Grzyby i rydz. marynowa.	132
Rydzę kwaszone	133
Mizerya zimowa	—
Pomidory w wodzie	—
Drugi i trzeci sposób	134
Baby zwyczajne doskonałe	—
Baby parzone	135
Inny sposób bab pieczenia	136
Baby z białek i gazowe	137
Baby z maki kartoflanej	138
Baby smaczne.	139
Placek wodny.	—
Placek z żółtek	140
Placek przekładany masą migdałową	141
Placek z serem i kruchy	142
Placek z mak. i makaron	143
Mazurek czekoladowy	—
Mazurki rozmaite	144

Stronnica

Andruty	145
Ciasto francuzkie	—
Baumkuchen	146
Komisbrod	—
Placek wyborny	147
Faworki królewskie	—
Faworki gospodarskie	—
Tort migdałowy	148
Tort chlebowy	—
Pączki	—
Wafle	149
Mak na wilije z kornetami	—
Pącz ananasowy	150
Pącz z winem czerwonym	—
B szof	—
Oranżada	—
Wyborny likier domowej roboty	151
Wiśnie hiszpanki	—
Wiśnie łutówki w koniaku	152
Berberys	—
Truskawki	153
Reneklody	—
Jerzyny	154
Ananas	—
Maliny	155
Porzyczki czerwone	—
Poziomki	—
Morele	156
Jabłka papierówki	—
Borówki	157
Melon	158
Marchew	159
Sok malinowy	—
Sok porzyczkowy	—
Sok berberysowy	160
Sok wiśniowy	—
Sok z żurawiu	—
Galareta pożyczkowa	161
Galareta z sur. porzy	—
Galareta z agrestu	—

Stronnica

Galareta z jabłek renetów	163
Konserwy ze sliwek	—
Konserwa z agrestu	163
Sliwki w syropie	—
Sliwki z octem	164
Komput z reneklodów	—
Komput z gruszek pom.	—
Komput z jabłek papie	—
Komput z pomarańcz.	165
Komput z moreli	—
Galareta migdałowa	—
Galareta malinowa do ubrania stołu	166
Galareta pączkowa	—
Galareta pączkowa na inny sposób	—
Galareta pomarańczowa	167
Krem śmietankowy	—
Galareta czekoladowa	168
Marengi	169
Sposób robienia Chaud.	—
Drugi sposób	170
Lody śmietankowe	—
Lody poziomkowe	—
Lody cytrynowe	171
Migdały palone	—
Makaroniki	—
Sér rykota	172
Odświeżenie star. masła	—
Peklowanie mięsa i szynek	—
Kielbasa	174
Przechowanie laskowych orzechów	—

1501

BIBLIOTEKA UNIWERSYTECKA
W POZNANIU



1785601