



Rebeka Wolff

Polska kuchnia koszerna

Armoryka

POLSKA KUCHNIA KOSZERNA,

zawierająca

NAJROZMAITSZE POTRAWY i PIECZYWA,
Konfitury i Soki,

ORAZ SZCZEGÓŁOWY PRZEWODNIK

DO URZĄDZENIA KOSZERNEGO GOSPODARSTWA,

przez

Rebekę Wolff,

tłumaczone z niemieckiego przez

S. D.

NAKŁADEM TŁUMACZA.

WARSZAWA.

W DRUKARNI M. ZIEMKIEWICZA,

PRZY ULICY KRAKOWSKIE-PRZEDMIEŚCIE NR. 415.

—
1877.

Projekt okładki: Julisz Susak

Na okładce: Circle of Joachim Beuckelaer (circa 1533–1575), *Küchenstück mit Köchin und Küchenmagd* (xvi W.), licencja *public domain*, źródło: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Joachim_Beuckelaer_\(Umkreis\)_Küche_mit_Köchin_und_Magd.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Joachim_Beuckelaer_(Umkreis)_Küche_mit_Köchin_und_Magd.jpg)

Дозволено Цензурою
Варшава, 13 Мая 1877 года

© Copyright by Wydawnictwo Armoryka, Sandomierz 2016

Wydawnictwo ARMORYKA
ul. Krucza 16
27-600 Sandomierz
tel +48 15 833 21 41
e-mail: wydawnictwo.armoryka@interia.pl
<http://www.armoryka.strefa.pl/>

ISBN 978-83-8064-138-9

PRZEDMOWA.

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

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

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

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

ROZDZIAŁ I.

a) O urządzeniu koszernego gospodarstwa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d) O koszerowaniu mięsa i drobiu.

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

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

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

ROZDZIAŁ II.

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

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

b) O obchodzeniu się z wszelkimi jarzynami przed gotowaniem.

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

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

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

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

Pieczarki powinny się z jakie cztery razy płukać w wodzie.

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

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

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

ROZDZIAŁ III.

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

Nr. 1.

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

b) O przyrządzaniu rosółowego mięsa.

Nr. 2. Wołowa sztukamięsa.

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

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

Nr 3. Sztukamięsa, w inny sposób przyrządzona.

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

Nr. 4. Cielęcą sztukamięsa.

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

Nr. 5. Cielęcą sztukamięsa w inny sposób przyrządzoną.

Mięso przystawia się z trochę rosółu, soli, cytryny, tłuszczu, cukru, lub małemi rodzynekami, potem wśypuje się trochę tartej bułki. Prócz tego można do cielęciny przyrządzić różne sosy, lub smażyć ją w tłuszczu, zaprawionym tartą bułką i cebulą.

Nr. 6. Barania sztukamięsa.

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

Nr. 7. Kura rosółowa.

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

Nr. 8. Fricassé z kurcząt i gołębi.

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

Nr. 9. Fricassé z różnego pozostałego gotowanego mięsa.

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

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

e) O pieczeniu, smażeniu i duszeniu mięsa.

Nr. 10. Wołowa pieczeń.

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

Nr. 11. Nadziewana pieczeń wołowa.

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

Nr. 12. Pieczeń smazona.

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

Nr. 13. Duszone wołowe mięso.

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

Nr. 14. Pieczeń kwaśna.

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

Nr. 15. Smażona wołowa wątroba.

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

Nr. 16. Pieczona wołowa wątroba.

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

Nr. 17. Nadziewana śledziona.

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

Nr. 18. Ozór wołowy.

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

Nr. 19. Móżdżki wołowe.

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

Nr. 20. Cieleca pieczeń.

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

Nr. 21. Nadziewany cielęcy mostek.

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

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

Nr. 22. Cielece płuca, wątroba i serce.

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

Nr. 23. Siekane płuca lub Hachée.

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

Nr. 24. Siekane płuca na kwaśno lub słodko.

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

Nr. 25. Cielece płuca w inny sposób.

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

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

Nr. 26. Nóżki cieleńce.

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

Nr. 27. Pieczone nóżki cieleńce.

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

Nr. 28. Cieleńca głowa.

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

Nr. 29. Ozór cieleńcy.

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

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

Nr. 30. Karbonada.

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

Nr. 31. Kiełbasa z płuc.

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

Nr. 32. Kiełbasa z czosnkiem.

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

Nr. 33. Barania pieczeń.

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

d) O pieczeniu, smażeniu i duszeniu drobiu.

Nr. 34. Gęsia pieczeń.

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

Nr. 35. Drobiazgi gęsie.

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

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

Nr. 36. Tłusta gęś.

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

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

Nr. 37. Nadziewana gęsia pierś.

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

Nr. 38. Nadziewana szyjka gęsia.

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

Nr. 39. Połki tłustej gęsi.

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

Nr. 40. Gęsi grzbiet.

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

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

Nr. 41. Gęsia wątroba.

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

Nr. 42. Gęsia wątroba z jabłkami.

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

Nr. 43. Pieczeń indycza.

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

SPIS RZECZY.

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

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

III

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

ROZDZIAŁ IV.

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

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

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

ROZDZIAŁ V.

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

VI

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

VII

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

VIII

Nr.

Str.

ROZDZIAŁ VI.

a) Melszpajzy i budynie (pudding).

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

b) Flamerje.

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

ROZDZIAŁ VII.

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

a) Potrawy z jaj.

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

b) Pieczywo na maśle.

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

IX

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

ROZDZIAŁ VIII.

Strucl*e* i ciasta.

a) Różne strucl <i>e</i> .		
228.	Zwyczajna strucla	71
229.	Strucla maślana	71
b) Różn <i>e</i> ciasta.		
230.	Ciasto drożdżowe	72

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

ROZDZIAŁ IX.

Gotowanie, marynowanie, duszenie i pieczenie ryb.

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

XI

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

ROZDZIAŁ X.

K o m p u t y i s a ł a t y.

a) Komputy.

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

b) Zimne i gorące sałaty.

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

XII

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

ROZDZIAŁ XI.

Galarety, kremy i soki.

a) Galarety.

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

b) Kremy.

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

XIII

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

ROZDZIAŁ XII.

O smażeniu i marynowaniu owoców.

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

XIV

Nr.		Str.
346.	Marynowane zielone strączki	110

ROZDZIAŁ XIII.

Sosy.

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

ROZDZIAŁ XIV.

To i owo.

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

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

ROZDZIAŁ XV.

Przyrządzenie gęsi.

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

ROZDZIAŁ XVI.

a) Rozmaite żydowskie oryginalne potrawy.

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

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

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

ROZDZIAŁ XVII.

Przyrządzenie rozmaitych napojów i octów.

a) Napoje.

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

Nr.		Str.
395.	Kardynał	129
396.	Mleko migdałowe	129
397.	Chaud—eau	129
398.	Woda wiśniowa (napój dla chorych)	129
	b) Ocet.	
399.	Ocet malinowy	130
400.	Tani ocet	130

ROZDZIAŁ XVIII.

a) Rada i pomoc w kłopotcie.

401.	Prędsze gotowanie starego mięsa	130
402.	Prędsze gotowanie starego zielonego jak i białego grochu i bobu.	131
403.	Poprawienie złych drożdży	131
404.	Przypadki zdarzające się z drobiem	131
	b) O najstosowniejszem zestawieniu potraw i t. d.	
405.	Ogólne prawidło smaku.	132
406.	Zwyczajna kolacja	132
407.	Większa kolacja w święto	133
408.	Obiad w gronie przyjaciół, lub w święta	133
409.	Większy obiad	134
	Błogosławieństwo przy zapalaniu świecek.	
	a) Na Sobotę.	135
	b) Na święta	135
	Błogosławieństwo przy odłączeniu części z ciasta.	135

D O D A T E K.

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

XVII

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

XVIII

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

