

COMPENDIUM FERKULORUM,  
albo  
ZEBRANIE POTRAW,  
czyli  
ZBIÓR PRZEPISÓW KULINARNYCH  
Stanisława Czernieckiego

Z roku 1682



# COMPENDIUM FERKULORUM,

albo

ZEBRANIE POTRAW,

czyli

ZBIÓR PRZEPISÓW KULINARNYCH

opracowane przez

**Stanisława Czernieckiego,**

Sekretarza Jego Królewskiej Mości.

A Jaśnie Wielmożnego Jegomości Pana

Aleksandra Michała

Hrabię na Wiśniczu i Jarosławiu,

Lubomirskiego,

wojewodę krakowskiego, sandomierskiego,

a zatorskiego, niepołomskiego, lubaczowskiego,

ryckiego starostę:

kuchmistrza.

Dla użytku publicznego.

Spisane.

**W KRAKOWIE,**

w drukarni Jerzego i Mikołaja Schedlów,

drukarzy Jego Królewskiej Mości,

**roku Pańskiego 1682.**

Niniejszym wznowione i ponownie tłoczone

**W SANDOMIERZU**

przez Wydawnictwo Armoryka

**roku Pańskiego 2025.**

Projekt okładki: Juliusz Susak

Na okładce obraz wygenerowany przez fotor-ai

Tekst wg edycji z roku 1682.  
Pisownię w znacznym stopniu uwspółcześiono.

© Wydawnictwo Armoryka

Wydawnictwo Armoryka  
ul. Krucza 16  
27-600 Sandomierz  
<http://www.armoryka.pl/>

ISBN 978-83-8064-148-8

## DEDYKACJA

Jako Śreniawa w okrąg przez polski świat płynie,  
Tak sława Lubomirskich przez wszelki świat słynie.  
Płyniesz i Ty pospołu, Przekacny Toporze,  
Po Srzeniawie w swym własnym nad kryształ splendorze:  
I póki trwać na niebie będzie okrąg słońca,  
Popłyniesz w Twym kochanym potomku bez końca.

JAŚNIE OŚWIECONEJ  
NA OSSOLINIE KSIĘŻNIE,  
JEJ MOŚCI PANIEJ HELENIE TEKLI LUBOMIRSKIEJ,  
Wojewodzinie Krakowskiej, Sandomierskiej,  
a Zatorskiej, Niepołomskiej,  
Lubaczowskiej, Ryckiej etc.,  
Starostynie,

a

NA BOŁOTORYNIE I KONOTOPIE PANIEJ LENNEJ,  
Paniej i Dobrodziejce swojej Wielce Mościwej

Iż jeszcze dotąd naszym językiem polskim, tak potrzebnej rzeczy, żaden przede mną nie chciał pokazać światu, odważyłem się ja, abym pod protekcją W. X. M. Paniej mojej i Dobrodziejki Wielce Mościwej, przy nieudolności mojej, uczyniwszy *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*, polskiemu prezentował światu. Animuje imprezę moją osobliwa, przy milionach dobrodziejstw odebranych od W. X. M. Paniej mojej i Dobrodziejki Wielce Mościwej, łaska — większego bowiem nie potrzebuje ta licha moja praca, ani mieć chce splendoru, jako kiedy od W. X. M. Paniej i Dobrodziejki mojej Wielce Mościwej przyjęta będzie, wiedząc dobrze, że się W. X. M. w tym *naturaliter* kochać raczysz, i z swoich śp. pamięci przodków.

Świeżo pamiętna po dziś dzień w niemieckich i włoskich krajach, nigdy nieporównana i wielkiego podziwienia godna ś. pamięci księcia J. M. Jerzego na Ossolinie, Wielkiego Kanclerza Koronnego, a najmilszego rodzica W. X. M., do Stolicy Apostolskiej i Namiestnika Chrystusowego Urbana VIII legacja, która wszystkiemu zachodniemu państwu, wielkim będąc podziwieniem, ogłosiła rozum nieprzebranego Pana, jako i splendor dworu, niemniej i apartament stołu J. M., że książęta i panowie rzymscy, uwiedzeni ciekawością, na same tylko obfitych potraw dziwowisko przychodzili, a widząc więcej niż słyszeli, zdumiawszy się, odchodzili. Szczodroblewość także nad wszystkimi potrzebnymi do ukontentowania każdego napatrzeć się nie mogli, tak dalece, że jeden z książąt rzymskich rzekł: Dziś Rzym szczęśliwy, mając takiego posła, który swoją bytnością całe państwo rzymskie ozdobił.

Znajduje się tenże heroiczny animusz w W. X. M. Paniej mojej i Dobrodziejki Wielce Mościwej, którego nie jest moją intencją wyliczać. To tylko nadmieniam, że W. X. M. swoją pańską szczodroblewością i dobrodziejstwem opatrować raczysz wiele świętych kościołów, potrzebnych obojga płci klasztorów, ubogich — nie tylko po ulicach, ale prawie po wszystkich szpitalach ratując. Co lepiej zamilczeć, niż wyliczać, bo to samemu wiadome Panu Bogu.

Dozór zaś i pilność ekonomiki każdy przyznać musi, że W. X. M. jest przezorna i ostrożna.

Więc że i ta licha moja praca ściąga się do ekonomiki, której w domu W. X. M. Paniej i Dobrodziejki mojej Wielce Mościwej przez lat trzydzieści i dwie doszedłszy eksperencji, ją pod nogi W. X. M. Paniej i Dobrodziejki mojej Wielce Mościwej oddaję, Pana Boga gorąco prosząc, żeby Jaśnie Oświeconego Księcia J. M. P. Aleksandra Michała, hrabiego na Wiśniczu i Jarosławiu, z W. X. M., z księciem J. Mości młodym Józefem Karolem, długoletnie w dobrym zdrowiu, przy fortunnych sukcesach chować raczył. Fiat, fiat, Amen.

W. X. M. Paniej i Dobrodziejki mojej Wielce Mościwej  
Najniższy sługa

*Stanisław Czerniecki*

# INSTRUKCJA

## O Kuchmistrzu

Kuchmistrz w polskim języku brzmi *kuchenny nauczyciel*. A jego jest powinność zrozumieć intencję Pana swego, albo Autora, sprawcę bankietu, jako wiele gości ma mieć, i zrozumieć stół, a według stołu bankiet akomodować, żeby zbytku nie uczynić (który jednak zbytek mierny potrzebny jest, bo jest ozdobą autorów bankietu), według starej przypowieści: *Lepiej mieć za talerz szkody, niżeli za półgrosza wstydu*. Na to umiętny kuchmistrz pamiętać powinien, żeby głupim skąpstwem Panu swemu wstydu nie uczynił.

Rozmierzenie tedy stołów bardzo jest potrzebne, dla miernego rozchodu; kto bowiem chce mieć osób dwanaście u stołu, niech da na jedno zastawienie stołu misę potrawy i półmisków pojedynkowych dwanaście. Kto chce mieć dwadzieścia i cztery osoby u stołu – daj potraw na dwie misy i dwanaście potraw po dwa półmiski – będzie dwadzieścia i cztery. Kto trzydzieści osób i sześć – daj dwanaście potraw po trzy półmiski jednej i mis trzy. Kto czterdzieści i osiem osób chce mieć – dwanaście potraw po cztery półmiski i cztery misy. A kto pięćdziesiąt osób – daj potraw dwadzieścia i pięć po dwa półmiski i pięć mis. A kto sto osób chce mieć u stołu – daj dwadzieścia i pięć potraw po cztery półmiski i dziesięć mis. Kto dwieście osób chce mieć – daj dwadzieścia i pięć potraw po ośmi i dwadzieścia mis. A tak będzie mierny zbytek temperowany wczesnym dostatkiem.

### Powinność Kuchmistrzowska

#### I.

Kuchmistrzowi należy myśleć o wygodzie wszystkim gościom i domowym w potrawach, z ukontentowaniem, starając się o to, żeby żaden pod czas dobrej myśli Pana nie turbował, albo po wesołej myśli cholerycznego nie dodał humoru.

#### II.

Temuż należy potrawy wszystkie akomodować kucharzom i one ze spiżarni

wydać do kuchni, wiedzieć, co który kucharz gotować będzie i co mu do potraw wydać i jako wiele; umieć zaprawować, kosztować, a którego kondymentu nie dostawa – dodać, albo zbyt temperować miarą, smakiem, a niezbytecznie zaprawiać korzeniem; akomodować się naprzód smakowi Pana swego, który smak kuchmistrz ma rozumieć, znać; na gościach się też znać – którym do smaku zaprawy akomodować. Miejsce bankietu znać i czas – jeżeli w zimie, albo lecie, na wiosnę, albo jesień. Na przykład: posłów francuskich – francuskimi, niemieckich – niemieckimi, włoskich – włoskimi, polskich – polskimi nasycając potrawami. A tam, kędy potajeszów [potrawek, dań duszonych] albo zup nie znają – polskimi, szafranowymi, pieprznymi cieszyć potrawami.

### III.

Powinien też kuchmistrz wiedzieć czas, o której godzinie ma być dawany bankiet, i o to się bardzo pytać, bo należy, żeby kucharze potraw dogotowali, albo nie rozwarzyli, nie rozmączyli, pieczystego nie wysuszyli – dla czego smak i ozdoba ginie. Bo to jest własność potraw, które nie tylko smaczno, ale i pięknie nagotowane być mają.

### IV.

Ma też kuchmistrz o całym rządzie kuchennym wiedzieć – o naczyniu kuchennym wszystkim i liczbie onego wiedzieć, kucharzy w posłuszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać i o chędotwie całym, chroniąc się tego, co by mogło *abominationem* człowiekowi uczynić. A sam ma być do tego powodem: ochędożny, trzeźwy, czujny, wierny, a nade wszystko Panu swemu życzliwy i prędki.

## O Kucharzu i jego powinnościach

Kucharz ma być ochędożny, z czupryną albo głową wyczesaną, z ogoloną głową, rękami umyтыми, paznokciami obciętymi, opasany fartuchem białym; trzeźwy, nieswarliwy, pokorny, chyży, smak dobrze rozumiejący, *condimenta* albo potrzeby do potraw dobrze znający, a nade wszystko wszystkim usługujący.

## Ozdoba potraw

Do ozdoby potraw należą nie tylko te rzeczy, które z siebie smak albo zapach wydawają, ale też i te, które w sobie substancji żadnej nie mając – na pozór tylko kładzione bywają na potrawy. Wolno jednak każdemu ozdobić potrawę jako rozumie, uważając to, jeżeli z upodobaniem autora bankietu albo pana własnego. Wolno jednak wymyślić, jaką chcesz albo rozumiesz obsaczkę, ale i limonie, oliwki, kapary, cytryny, pomarańcze, rodzyunki wielkie i drobne, kasztany, pinole, dakteje, pistacje, brunelle, ślimaki, ostrygi, szparagi, pieczarki, smardze, pietruszka, koper, cebula, popie jajka, kuczmerka, ogórki, karczochy, kardy, brokuł, bulwy, agrest, wino, jagody różne, cukry różne i biskokty migdałowe różne, obsaczki z ciast i serów różnych i inne wszystkie *generaliter* do ozdoby rzeczy służące – tak ogrodne, jako i z drzew różnych i ogrodów cudzoziemskich – wolno, mówię, do ozdoby potraw wymyślić z nich obsaczkę; jednak tak akomodować ozdobę potrawie, która by we wszystkim smakowi się akomodowała.

## O obsypywaniu chlebem potraw

Obsypywanie chlebem tartym potraw żadnego smaku nie czyni, ale potrawę oczerniało. Dlatego obsypują chlebem, żeby była wydatniejsza, bo oczy zachęcają apetyt. Ma tedy być chleb rumiany, suchy – jeżeli chcesz obsypywać – lepiej jednak uczynisz, kiedy potrafisz, że sama przez się potrawa będzie piękna, nie brudna, smaczna – której chlebem nie potrzeba obsypywać.

## Napomnienie

Nie trzeba się nic gorszyć, że najpierwsza ta moja księga zacna polskimi potrawami, która dzielić się będzie na trzy rozdziały, w każdym sto potraw i z *additamentem* i jednym sekretem kuchmistrzowskim, tak mi się bowiem zdało, żebyś wprzód skosztował staropolskich potraw, w których – jeżeli swojemu nie znajdziesz apetytowi ukontentowania – do dalszych i specjalniejszych cię odsyłam. A teraz pierwszy rozdział w Imię Pańskie zaczynam; przed którym



niektóre rosły kładę.

# ROZDZIAŁ I.

W którym się zamyka sto sposobów gotowania potraw mięsnych i ich dodatków.

## 1. Rosół polski

Sposób gotowania polskiego rosółu jest następujący: Weźmy mięso – wołowe albo cielęce, jarząbka, kuropatwę, gołębie, bądź inne mięso, które nadaje się do rosółu, w tym także zwierzynę. Mięso należy dobrze wymoczyć i wymyć, a następnie posolić i umieścić w garnku, gdzie trzeba je obgotować. Wodę, w której się gotowało, po odstaniu należy przecedzić przez sito i ponownie wlać do mięsa. Do rosółu dodajemy pietruszkę, masło, sól i gotujemy na wolnym ogniu. Gdy się ugotuje, podajemy gorące na stół.

Warto wiedzieć, że do każdego rosółu należy dodać odpowiednie przyprawy, aby nie nabrał niepożądanego zapachu od wody lub wiatru. Można dodać pietruszkę, koper, cebulę, czosnek, kwiat muszkatołowy, rozmaryn albo cały pieprz – według smaku i upodobania. Cytryna oraz rozmaryn również nie zepsują rosółu.

## 2. Comber albo sztuka krzyżowa

(z jelenia, daniela, bawoła, wołowiny, sarny, szopa itd.)

Sposób przygotowania combra jest następujący: Tylną część zwierzęcia, niepokrojoną, bądź wołu, kładziemy na klocek. Następnie z obu stron okrawamy nożem na szerokość śliwki i przecinamy kości tak, aby sam krzyż został równo wycięty. Taki Comber można przygotować w rosole.

Weźmy comber, wymoczmy go starannie przez co najmniej pięć godzin, a następnie umieścmy w glinianym naczyniu. Jeśli takiego naczynia nie mamy, można owinąć mięso w płótno i włożyć do kotła. Posólmy dobrze, a gdy zacznie się gotować, zbierzmy szumowiny i dodajmy pietruszkę. Gdy będzie gotowe, podajemy na misie, posypując różnymi przyprawami i kwiatkami (kaparami). Można również podawać na zimno.

Można także przygotować do niego chrzan, utarty z migdałami i wymieszany z gęstą śmietaną oraz octem winnym. Po podgrzaniu takim sosem polewamy mięso i podajemy na stół.

Ten sam Comber, gdy już jest ugotowany, można również przypiec w dobrze rozgrzanym piecu, posypawszy go tartym białym chlebem, zmieszany z pieprzem i goździkami.

### **3. Comber z miodownikiem**

Takowyż Comber, po wykrojeniu, namocz w occie piwnym z solą przez sześć godzin. Następnie, zgodnie ze zwyczajem, ugotuj go w occie z wodą i solą. Weź miodownik tarty lub przetarty przez sito, dodaj do niego wina, octu, odrobinę słodczy, dużych rodzynek, prażonych migdałów, pieprzu, szafranu, cynamonu oraz cytryny. Całość zagotuj i podaj na stół.

### **4. Comber gotowany na szaro albo inna potrawa**

Comber, po wykrojeniu, namocz w dobrym occie przez sześć godzin, dodając do niego sól. Następnie zagotuj go w tym samym occie z dodatkiem wody. Po zagotowaniu oczyść mięso i ponownie je ugotuj, aż dobrze zmięknie. Zapraw go następującym sosem:

Weź gęsty gąszcz (przecierany sos), dodaj do niego ocet, odrobinę słodczy, rodzynki według uznania, cytrynę, oliwki, pieprz, imbir, cynamon i sól. Całość zagotuj i podaj na misie. Możesz również polać mięso dodatkowym sosem, jeśli sobie życzysz.

Tak samo można przygotować kapłona, cielęcinę, jelenia, sarnę, zająca, baraninę, gęś, kaczkę lub inne mięso według własnej woli.

#### **O laniu wina do potraw**

Choć wino nie psuje żadnej potrawy, niektóre dania gotowane są wyłącznie w winie, nadając im specyficzny smak. Znajdziesz je opisane w odpowiednich miejscach tej książki. Jednak potrawy wymagające octu niewiele zyskują na dodaniu wina – można je przyrządzić bez niego, zwłaszcza te, które potrzebują słodczy. Każda potrawa może być dobrze ugotowana bez wina, wystarczy odpowiednio doprawić ją octem i słodczą. Nawet w kuchniach cesarskich, mimo że wina tam nie brakuje, często gotuje się bez jego użycia. Jednak kucharze, zwłaszcza ci, którzy po wczorajszym piwie chętnie płuczą gardło winem, mogą się z tym nie zgodzić.

## **4. Potrawa żółta w dobrej jusze, czyli po królewsku**

Weź jarzábka, kuropatwę, drobne ptaszki, gołębie, kapłona, cielęcinę lub inne mięso według uznania. Dokładnie je wymocz, włóż do garnka, posól, zagotuj, zbierz szumowiny, a następnie ponownie zalej rosółem i dodaj pietruszkę. Gdy potrawa się gotuje, dodaj gąszczu, octu, słodyczy, szafranu, pieprzu, cynamonu, rodzynek białych i ciemnych oraz cytryny. Całość zagotuj i podaj na misie.

### **O dodawaniu rodzynek do potraw**

Rodzynki – zarówno duże, jak i drobne – należy dodawać wyłącznie do potraw, które mają być słodzone. Kto czyni inaczej, popełnia błąd przeciw zasadom kuchmistrzowskim.

### **Sposób robienia gąszczu**

Choć umiejętność przyrządzania gąszczu jest powszechna, aby nie pominąć niczego w przepisach, podaję jego sposób przygotowania:

Weź duże lub drobne rodzynki, cebulę lub bulwy (topinambur), pietruszkę lub marchew, kwaśne jabłka lub białe pieczywo, a na końcu pasternak. Oczyść składniki, włóż do obszernego garnka i zagotuj. Gdy dobrze się rozgotują, przetrzyj przez sito. Jeśli potrzebujesz gęstszego gąszczu, nie dodawaj płynu, w którym gotowała się masa. Jeśli chcesz rzadszy, dolej tyle wywaru, ile potrzeba. W ten sposób uzyskasz gąszcz o odpowiedniej konsystencji według własnej woli.

### **Sposób robienia figatelli**

Ponieważ figatelle (pulpety) będą często wspomniane, należy podać sposób ich przygotowania:

Weź cielęcinę, mięso kapłona, wołowinę, zwierzynę lub chude, świeże mięso wieprzowe. Oczyść je z żył i posiekaj jak najdrobniej. Następnie weź łój – wołowy, skopowy (barani) lub jeleni – oczyść z żył i również bardzo drobno posiekaj. Dodaj do tego drobno pokruszony biały chleb lub posiekaj go nożem. Wszystko razem dokładnie wymieszaj, dodając kilka jajek, pieprz i gałkę muszkatołową.

Z powstałej masy formuj figatelle – małe lub większe, gotowane lub pieczone. Jeśli chcesz, możesz dodać do nich rodzynki, zarówno duże, jak i drobne, według uznania. Gotowe figatelle wrzucaj na wrzącą wodę. Możesz podać je samodzielnie – po odcedzeniu dodaj do nich pietruszkę – lub wykorzystać je do innych potraw.

Do pieczenia formuj większe figatelle, wielkości bułek groszowego chleba, zawijaj je w osłonki, a jeśli chcesz, dodaj rodzynki. Piecz na patelni w piecu lub w brytfannie. Upieczone pokrój w grzanki i podawaj samodzielnie z rosółem albo z dowolnym sosem.

## **5. Węgierski rosół**

Weź mięso, jakie chcesz, choć najlepiej nadaje się kapłon, kura, sarna lub udziec zająca. Oczyszć je, włóż do garnka i dodaj plasterki słoniny przerastanej, pietruszkę pokrojoną wzdłuż, masło, sól, czosnek, pieprz i imbir. Gotuj, aż mięso będzie miękkie. Następnie pokrój biały chleb na grzanki, podaj je gorące i zalej rosołem. Podawaj natychmiast na stół.

## **6. Potrawa czarno gotowana z juszycą**

Weź młodą gęś, zająca lub inne młode mięso. Aby przygotować juszycę, zagotuj dobry ocet, a następnie dodaj do niego krew świeżo zabitego zwierzęcia, mieszając. Mięso posiekaj lub rozbierz na kawałki, zagotuj i odszumuj. Następnie wlej do garnka krew z octem i gotuj dalej.

Podsmaż cebulę w rosole, przetrzyj przez sito, dodaj trochę żytniego chleba, ocet, słodycz (np. miód), pieprz, imbir, cynamon, goździki oraz sok wiśniowy. Całość zagotuj, pamiętając o soli. Potrawę możesz podawać zarówno na gorąco, jak i na zimno.

## **7. Potrawa czarno gotowana z powidłami**

Jelenia, daniela, dzika, sarnę, dziką kozę lub jakiegokolwiek inne mięso, które chcesz gotować na czarno, przygotuj w następujący sposób:

Weź jelenia albo łosia, porąb na kawałki dowolnej wielkości. Obgotuj je, następnie zalej rosołem i octem, gotuj. Gdy mięso zacznie mięknać, przygotuj powidła – przetrzyj je przez sito, rozprowadź octem i dodaj do mięsa. Wlej sok wiśniowy, dodaj odrobinę słodyczy, pieprz, imbir, goździki i cynamon. Gotuj jeszcze chwilę, następnie podaj na stół.

Jeśli chcesz, możesz posypać potrawę wzdłuż pokrojonymi, wcześniej sparzonymi migdałami i białym cukrem.

## **VIII. Żubrowy comber gotowany na rumiano**

Przygotuj comberek żubrowy zgodnie z tradycją:

Pokrój go i zamarynuj w occie i soli przez dziesięć godzin. Następnie włóż do

świeżego octu, dobrze posól i zagotuj. Gdy mięso będzie miękkie, wyjmij je, a następnie ponownie umieść w tym samym occie, w którym się marynowało.

Weź dużą ilość cebuli, pokrój ją w plasterki, a pietruszkę – w kostkę i wzdłuż. Podsmaż wszystko na maśle, aż nabierze rumianego koloru. Następnie przełóż mięso do ładnego naczynia, dodaj usmażoną cebulę, plastry limonii (cytryny), wydrylowane oliwki, ocet, wino, odrobinę słodczy, pieprz i oba rodzaje rodzynek. Całość zagotuj, a następnie podawaj na misie z dowolnym sosem.

Ciąć można również comberek łosia lub jelenia i przygotować go na żółto, szaro, z miodownikiem, na czarno albo na rumiano – tak jak każde inne mięso zwierzęce. To samo dotyczy także bawolego mięsa, wieprzowiny, baraniny, gęsi i innych domowych mięs.

## **9. Potrawa tretowana**

Weź dowolne mięso. Jeśli są to ptaki – upiecz je, a jeśli czworonożne zwierzęta – obgotuj.

Przygotuj lekkie ciasto z mleka, mąki i jajek – powinno mieć rzadką konsystencję, podobną do tej, z której robi się cielece nóżki. Jeśli chcesz, możesz dodać szafran.

Pokrojone kawałki mięsa maczaj w przygotowanej masie i wrzucaj na rozgrzane masło. Smaż, aż się przyrumienią, a następnie przełóż do naczynia. Zalej rosółem, octem, dodaj sól, odrobinę słodczy, rodzynek dowolnego rodzaju, masło, pieprz, cynamon, szafran i limonię. Całość zagotuj i podawaj na ciepło.

Słowo „tretowana” pochodzi od dawnego słowa „tretować”, które znaczyło coś w rodzaju „przyrządzać przez smażenie i gotowanie w sosie”. Potrawa tretowana to więc danie smażone w cieście. (przyp. red).

## **10. Kapłon z kielbasami sarnimi albo kapłonimi**

(Przepis na kielbasy znajduje się we właściwym miejscu).

Weź dobrego kapłona – możesz go zostawić w całości lub podzielić na części. Oczyść, osól, zalej wodą i zagotuj w garnku. Następnie połóż na mięsie kielbasy, dodaj masło, pietruszkę, pieprz, kwiat muszkatołowy i szafran. Gdy potrawa

będzie gotowa, podawaj na ciepło, prosto na stół.

### **Drugie napomnienie**

Wszystkie przepisy dotyczące kapłonów stosuj również do innych ptaków. Co podano o ptakach, odnosi się także do gołębi, a co o gołębiach – także do cielęciny. Możesz gotować je w ten sam sposób i z tymi samymi przyprawami.

## **11. Kapłon z sardelami**

Weź pięknie ochędżonego kapłona, rozbierz go na członki, nie płucz. Umieść w ładnym naczyniu glinianym lub srebrnym. Wlej wino, dodaj drobno posiekaną pietruszkę oraz cebulę, następnie włóż sardele namoczone w wodzie. Przykryj naczynie i gotuj. Dodaj pokrojony w kostkę imbir, kwiat muszkatołowy, dobre masło i sól. Gotową potrawę podaj na gorąco.

## **12. Z sardelami ozory, także gotuj.**

W przypadku braku sardeli, użyj surowych śledzi krajowych, przygotuj je według podobnego przepisu.

## **13. Potrawa z kasztanami**

Weź kapłona, cielęcinę lub dowolne ptaki, które masz. Ochędż je ładnie, rozbierz na części. Umieść je w ładnym naczyniu glinianym lub srebrnym. Wlej trochę wody, dodaj drobno posiekaną pietruszkę, cebulę, sól, a także dobre masło. Gdy zacnie wrzeć, przykryj i gotuj przez chwilę. Następnie dodaj wino, cukier, kwiat muszkatołowy i wcześniej obgotowane kasztany. Gotuj całość i podaj na gorąco.

## **14. Potrawa z grzybową polewką**

Weź kapłona, ochędż go ładnie i rozbierz na członki. Nie płucz mięsa. Umieść je w ładnym naczyniu glinianym lub innym, które masz pod ręką.

Wstaw do garnka z grzybami, zalej wodą i zasól, jak do rosółu. Gotuj przez godzinę lub dwie. Następnie wlej tę polewkę do naczynia z mięsem, dodaj masło, sól do smaku i gałkę muszkatołową. Gotową potrawę podaj gorącą na stół.

## **15. Potrawa mięsna z grzybami**

Weź grzyby, dobrze je opłucz i umieść w garnku. Gotuj, dodając sól do smaku. Gdy grzyby będą gotowe, wyjmij je. Weź kapłona lub gęś, ochędoż je i upiecz, następnie rozbierz. Umieść mięso w naczyniu, dodaj pietruszkę i cebulę, wlej grzybową polewkę, gotuj całość. Gdy potrawa zacznie wrzeć, dodaj masło, kwiat muszkatołowy lub gałkę, pieprz i dopraw do smaku. Podawaj gorącą na stół.

## **16. Potrawa ze słoniną**

Weź kapłona lub innego ptaka, nie płucz. Ochędoż go, rozbierz na członki i poślucz. Słoninę pokrój drobno w kosteczkę, a cebulę z pietruszką również drobno pokrój. Smaż to wszystko razem. Następnie zalej rosółem i gotuj. Gdy potrawa będzie gotowa, wyciśnij sok z cytryny, dodaj kwiat muszkatołowy lub ocet winny, dopraw do smaku i podaj gorącą na stół.

## **17. Sztuffada, albo duszona potrawa**

Weź kapłona lub cielęcinę, rozbierz na drobne sztuki, nie płucz. Pokrój drobno pietruszkę i cebulę. Umieść wszystko w glinianym naczyniu, dodaj dobre masło i trochę rosółu. Przykryj naczynie i gotuj. Gdy zacznie wrzeć, dodaj pieprz, kwiat muszkatołowy, ocet winny lub cytrynę.....



## **ADDITAMENT ALBO PRYZYSTAWKA**

Abyś, zacny Czytelniku, nie poczuł się zniechęcony, że w pierwszej części przedstawiłem różnorodne smaki polskich potraw, pragnąłem w tym rozdziale dogodzić Twojemu gustowi. W ten sposób, po skosztowaniu polskich dań, nawet jeśli nie znajdziesz w nich niczego, co porównałbyś do francuskich specjałów, zachowasz dobry apetyt, który powinien Ci towarzyszyć.

### **1. Potas rumiany**

Weź rurę wołową, łopatkę cielęcą, kurę lub kapłona, a także łopatkę z baraniny oraz grzbiet.....