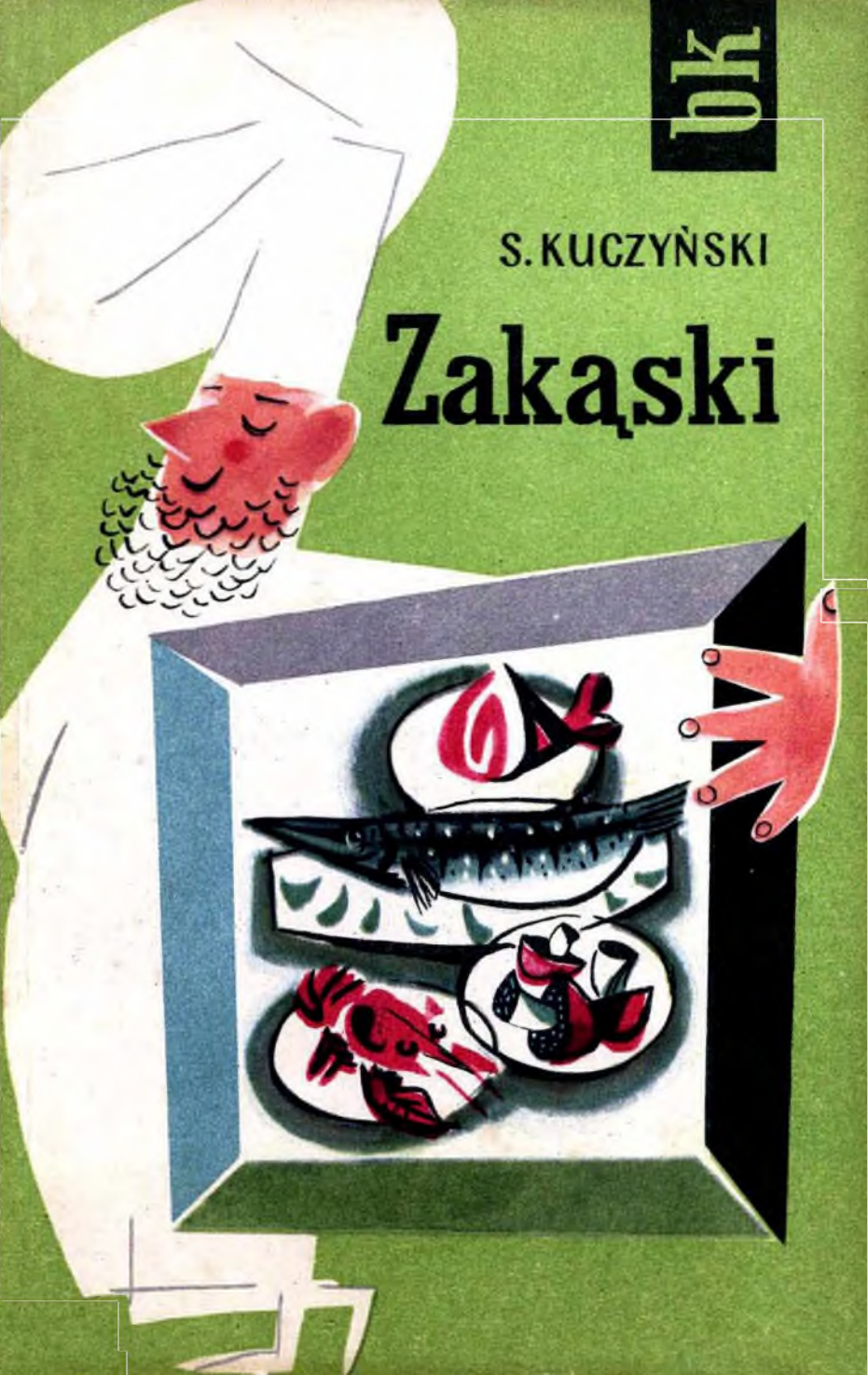


bk

S. KUCZYŃSKI

Zakąski



Recenzent
EMIL PAWŁOWSKI

Redaktor
TADEUSZ KŁOSSOWSKI

Okładkę projektował
FRANCISZEK WINIARSKI

Stronę tytułową i ilustracje w tekście
projektowała
ANITA PASZKIEWICZ

Printed in Poland

PWG 121/57. Wydanie I. Nakład 40 160 egz. Obj. ark. wyd. 4,3, ark. druk. 6.
Papier druk. sat. kl. V, 80g, 82 × 104/32. Fabryka Papieru we Włocławku.
Oddano do składania 10. IV. 58. Podpisano do druku 23. V. 58.
Druk ukończono w czerwcu 1958.

Cena zł 7,—
Katowicka Drukarnia Dzielowa, Katowice, ul. 3 Maja 12. Zam. 301/19. IV. 58
C-19



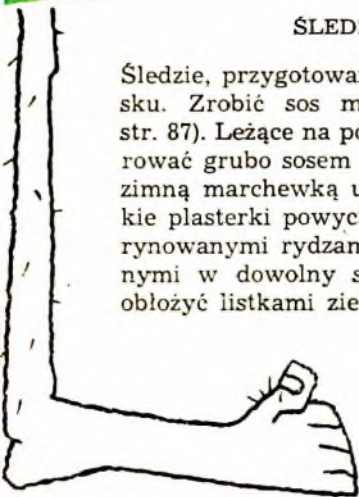
Zakąski rybne zimne

SLEDŹ W OLIWIE

2—3 śledzie, zależnie od wielkości, oczyścić, przepłukać letnią wodą, aby zmyć zewnętrzną warstwę soli, następnie zalać zimną wodą i moczyć co najmniej 4—5 godzin, zmieniając wodę 2—3 razy. Po wyjęciu z wody obciąć głowy, zdjąć delikatnie skórę, rozciąć wzdłuż grzbietu na dwie połowy, wyjąć ości, uformować zgrabne podłużne filety i — zależnie od wielkości śledzia — podzielić je na 3—4 części. Ułożyć na półmisku porcelanowym lub szklanym; na końcach półmiska ułożyć drobno siekaną cebulkę, a boki półmiska udekorować pokrajanymi marynowanymi rydzami, grzybkami, korniszonami lub ogórkiem kiszonym. Na każdym dzwonku śledzia można położyć 3—4 kaparki. Oba końce i środek półmiska udekorować listkami zielonej sałaty.

SLEDŹ W MAJONEZIE

Śledzie, przygotowane jak wyżej, ułożyć na półmisku. Zrobić sos majonezowy (patrz przepis na str. 87). Leżące na półmisku filety śledziowe posmarować grubo sosem i ubrać z wierzchu kaparkami, zimną marchewką ugotowaną i pokrajaną w cienkie plasterki powycinane w gwiazdki, małymi marynowanymi rydzami lub grzybkami albo pokrajanymi w dowolny sposób korniszonami. Półmisek obłożyć listkami zielonej sałaty.



ŚLEDZIE ZAWIJANE „ROLLMOPSY“ W OLIWIE

Śledzie oczyścić i wymoczyć jak poprzednio, obciągnąć ze skóry, rozciąć na dwie połowy wzdłuż grzbietu, wyjąć wszystkie ości, obciąć głowy i ogonki. Każdą połówkę posmarować lekko musztardą, posypać drobno posiekaną cebulką i gorczycą, w środek włożyć kawałek kiszzonego ogórka lub mały korniszon, zwinąć w rolkę, nadziać na drewniany patyczek. Rollmopsy ułożyć w słoju, wrzucić kilka ziarenek całego pieprzu i kilka listków bobkowych, zalać świeżą oliwą tak, aby śledzie były nią całkowicie pokryte; tak przyrządzone śledzie można spożywać po upływie przynajmniej 24 godzin.

Podając ułożyć na półmisku zrolowane śledzie, skropić je oliwą, którą były zalane, ubrać plasterkami cytryny lub różnymi marynatami. Przekąska ta przechowywana w chłodnym miejscu może stać parę tygodni.

ROLADA ZE ŚLEDZI

Śledzie oczyścić i wymoczyć, obciąć głowy i ogony, rozpołowić wzdłuż, wyjąć ości i nałożyć dość grubo każdy filet następującym farszem: usiekać drobno jednakowe ilości jabłka, cebuli i korniszonów, zmieszać z potłuczonymi paru ziarenkami ziela angielskiego i pieprzu, dodać trochę gorczycy. Filety z ułożonym na nich farszem zwinąć w rolkę, nadziać na drewniany patyczek, po czym ułożyć w słoju i zalać przestudzonym, przegotowanym octem z plasterkami sparzonej cebuli, paru listkami bobkowymi i co najmniej łyżeczką cukru. W marynacie tej rolada musi leżeć przynajmniej 12 godzin przed podaniem. Podając ułożyć roladę na półmisku, zalać octem, w której leżała, i przybrać cebulką z marynaty. Półmisek ubrać z obu końców i po środku listkami zielonej sałaty lub jarmużu.

ŚLEDZIE MARYNOWANE NA SPOSÓB MINOGÓW

Śledzie w całości oczyścić i dobrze wymoczyć, następnie poucinać głowy, przywiązać do ogonów nitki i powiesić je na kilka godzin, aby obeschły z wody. Wlać na patelnię świeżą oliwę i obsmażyć je lekko po obu stronach, a na-

stępnie ostudzić. Gdy śledzie będą zimne, ułożyć na salaterce lub półmisku, przesyłać tłuczonym ziele angielskim i zalać przegotowanym wystudzonym octem zmieszonym z pozostałą po smaeniu oliwą. Śledzie te podaje się po paru godzinach leżenia w occie.

ŚLEDZIE PO SZWEDZKU

Śledzie oczyścić i wymoczyć jak zwykle, obciąć głowy i ogony. Zalać na 24 godziny lekkim octem przegotowanym i przestudzonym. Wyjąć z octu, zdjąć skórę, przekrajać wzdłuż grzbietu, wyjąć wszystkie ości. Śledzie pokrajać na średniej wielkości ukośne dzwonka. Przygotować następujące korzenie: 1 łyżeczkę od czarnej kawy ziela angielskiego, 5—6 goździków, 2 łyżeczki kolendru, 4—5 liści bobkowych bardzo drobno łamanych, 1 łyżeczkę cynamonu i $1/2$ łyżeczki pieprzu. Utłuc korzenie w moździerzu jak najdrobniej i wymieszać wszystkie razem. Pokrajane śledzie układać w słoju przesypując każdą warstwę tłuczonymi korzeniami. Tak przyrządzone śledzie zalać świeżą oliwą i pozostawić przez 2—3 dni dla nabrania właściwego aromatu. Przed podaniem oskrobać nożem każde dzwonko z korzeni, ułożyć na półmisku i zalać oliwą ze słoja.

ŚLEDZIE W SOSIE

Śledzie mleczaiki oczyścić pozostawiając mlecz, wypłukać zmieniając kilka razy wodę, po czym zarówno śledzie, jak i mlecz wymoczyć w mleku przez 2—3 godziny. Po wymoczeniu zdjąć skórę, przekrajać wzdłuż grzbietu, wyjąć środkową ość i uformować filety. Przygotować sos w następujący sposób: rozetrzeć dokładnie mlecz wybierając z niego żyłki, utrzeć na tarce jabłko i trochę cebuli, wsypać pieprzu i cukru do smaku, wlać 1 łyżkę oliwy, 1 łyżeczkę mocnego octu i wszystko razem dobrze wymieszać. Śledzie ułożone na półmisku połać sosem. Można też dodać do sosu 1 łyżkę kwaśnej śmietany. Śledzie na półmisku przybrać listkami zielonej sałaty lub zielonym jarmużem.

SLEDŹ PO WĘGIERSKU DLA SMAKOSZÓW

Do $\frac{1}{4}$ litra octu dodać dużo cebuli krajanej w cienkie plasterki i tyle papryki, aby sos miał lekko różowy kolor. Następnie dodać do smaku i zapachu trochę utartej skórki z cytryny, 3 goździki, 2 kawałki cynamonu, cukru i 2 liście bobkowe. Wszystko to gotować aż do zmiękczenia cebuli, po czym odstawić i wystudzić. Śledzie po wymoczeniu opłukać, ściągnąć delikatnie skórkę, rozdzielić na dwie połowy lub pokrajać na dzwonka, posmarować lekko musztardą, ułożyć na półmisku i zalać przyrządzonym sosem. Półmisek przybrać ponadto marynowanymi rydzami lub grzybami, korniszonami względnie piklami lub różnymi jarzynkami (zaprawionymi octem), w końcu połać z wierzchu dobrą oliwą.

SLEDŹ W SOSIE POMIDOROWYM

Śledzia oczyścić i wymoczyć jak zwykle. Zdjąć skórkę, przekrajać wzdłuż grzbietu, wyjąć wszystkie ości. Przygotować następujący sos: 2 średniej wielkości pomidory pokrajać, włożyć do rondelka, wlać 2 łyżki wody i gotować aż do rozgotowania, mieszając, aby się nie przypaliły. Następnie przetrzeć przez rzadkie sito na miseczkę, wlać łyżeczkę oliwy i ucierając dodać octu i cukru do smaku. Filety ze śledzia w całości lub pokrajane w dzwonka zalać dość gęstym sosem. Półmisek przybrać pokrajanymi w dowolne kształty korniszonami i listkami zielonej sałaty lub jarmużu.

SLEDZIE W SOSIE MUSZTARDOWYM

Śledzie oczyścić i wymoczyć jak zwykle. Zdjąć skórkę, przekrajać wzdłuż grzbietu, wyjąć wszystkie ości. Przygotować następujący sos: 2 łyżki musztardy rozetrzeć w misce z 1 łyżką oliwy, 1 łyżką lekkiego octu, 1 łyżeczką cukru i odrobiną pieprzu do smaku. Wszystko dobrze wymieszać. Można dodać do sosu przetarte przez sito 1 żółtko ugotowane na twardo. Ułożone na półmisku filety lub dzwonka zalać sosem, ubierając półmisek listkami sałaty lub zielonym jarmużem.

SLEDŹ PO JAPOŃSKU

Sledzie oczyścić i wymoczyć jak zwykle. Zdjąć skórę, przekrajać wzdłuż grzbietu, wyjąć wszystkie ości i uformować zgrabne filety. Przygotować osobno następującą sałatkę na 4 porcje: 2 średniej wielkości kartofle, 2 średnie marchewki, 1 pietruszkę lub 1 niewielki seler — wszystko oczyścić i osobno ugotować. Po wystudzeniu jarzyny pokrajać w drobną kostkę, dodać 1 łyżkę gotowanego i wystudzonego zielonego groszku. Wymieszać wszystko razem z sosem majonezowym. 2 jaja ugotowane na twardo obrać ze skorupki i przekrajać na połówki. Na półmisku wyłożonym liśćmi zielonej sałaty uformować zgrabne porcyjki z 1 łyżki sałatki jarzynowej, na wierzchu położyć połowę jajka i owinąć je filetem śledziowym.

SLEDZIE W ŚMIETANIE Z JABŁKIEM I CEBULĄ

Sledzie oczyścić i wymoczyć jak zwykle. Zdjąć skórę, przekrajać, wyjąć wszystkie ości i uformować zgrabne filety. Ułożone na półmisku śledzie przykryć warstwą jabłka pokrajanego w cienkie plasterki lub paski, oraz cienkimi plasterkami cebuli. Na koniec kilka łyżek kwaśnej śmietany rozbić z octem i cukrem do smaku i połać śledzie.

SLEDZIE ZWYKŁE MARYNOWANE

Grube tłuste śledzie oczyścić, wymoczyć przez 12 godzin, często zmieniając wodę. Zdjąć skórę, pozostawić w całości lub przekrajać wzdłuż grzbietu, wyjąć ości, uformować filety i ułożyć w słoju, przekładając plasterkami parzonej cebuli. Osobno przygotować niezbyt mocny ocet z korzeniami (parę listków bobkowych, kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego) i cukrem do smaku, a gdy wystygnie, zalać nim śledzie, zawiązać słoje i postawić w zimnym miejscu. Na trzeci dzień są już gotowe. Podając wyłożyć na półmisek w całości lub w filetach względnie pokrajać na dzwonka, przykryć cebulą ze słoja i zalać octem, w którym się marynowały. Oprócz tego można je przybrać różnymi marynatami z grzybów, różnymi jarzynami zaprawionymi octem i oliwą, pokrajanymi korniszonami lub piklami.

Drugi sposób

Śledzie, jak poprzednio, wymoczyć, zdjąć z nich skórkę, wyczyścić wewnątrz, wyjąć ikry lub mleczce: te ostatnie rozetrzeć z przegotowanym octem z korzeniami i cukrem do smaku. Układać w słoju śledzie i ikry, przekładając plasterkami sparzonej cebuli i cytryny (skórkę skroić, gdyż śledzie będą gorzkie) i zalać octem z rozartymi mleczkami. Takie śledzie są gotowe już na drugi dzień.

MASŁO ŚLEDZIOWE

Wymyć dokładnie jednego dużego tłustego śledzia, obrać ze skórki i wszystkich ości. Pokrajać na drobne kawałki i utrzeć w donicy z ilością świeżego masła równą ilości śledzi. Po utarciu przetrzeć masę przez sito. Można dodać trochę pieprzu. Masło najlepiej włożyć do kamiennego garnuszka i przechowywać w zimnie.

ŚLEDŹ WE WŁASNYM SOSIE

Bardzo dobre są gotowe konserwy pn. „Śledź we własnym sosie“. Jest to konserwa wyjątkowo smaczna, która może zastąpić sardynki. Po otwarciu puszki należy ostrożnie wyjąć kawałki śledzi, aby się nie rozleciały, ułożyć na półmisku w zgrabną górkę. Kilka plasterków cytryny pokrajać w drobnutkie cząstki, obsypać nimi śledzie, a na koniec lekko posypać krajaną zieloną pietruszką. Półmisek obłożyć liśćmi zielonej sałaty lub jarmużu.

ŚLEDŹ WĘDZONY

Jednego lub kilka ładnych wędzonych śledzi obrać ze skórki, przekrajać wzdłuż grzbietu, wyjąć ostrożnie wszystkie ości i ułożyć filety na półmisku. Do śledzia podać cytrynę pokrajaną w ćwiartki, a półmisek ubrać zieleniną.

SZPROTKI LUB SIELAWY WĘDZONE

Szprotki wędzone należy obrać ze skórki, obciąć główki, ułożyć zgrabnie na półmisku w górkę lub płasko, udekorować liśćmi sałaty lub zieloną pietruszką i pokrajaną cytryną.

SZPROTKI W OLIWIE

Szprotki wyłożyć z puszki na półmisek wraz z oliwą, ubrać zieleniną i podać do nich cytrynę pokrajaną w ćwiartki.

SARDYNKI W OLIWIE

Sardynki w oliwie należą do jednej z najsmaczniejszych przekąsek. Po otwarciu puszki należy sardynki ostrożnie wyjąć, aby się nie połamały. Na półmisku ułożyć jedną obok drugiej. Półmisek ubrać sałatą lub inną zieleniną używaną do przybierania. Cytrynę pokrajać w ćwiartki i obłożyć nią sardynki; oblać je oliwą pozostałą w puszcze.

KORKI Z ANCHOIS Z KAPARAMI W OLIWIE

Korki z anchois są bardzo smaczną i pikantną zakąską. Po otwarciu puszki należy korki wyłożyć na półmisek, ustawiając jeden przy drugim. Boki półmiska ubrać zieleniną i cienkimi plasterkami cytryny lub korniszonów albo plasterkami świeżych pomidorów przekładanych na przemian plasterkami świeżych ogórków.

MAKRELA W SOSIE POMIDOROWYM

Makrele należy do bardzo delikatnych i niezwykle smacznych ryb, dlatego też w postaci konserwy w sosie pomidorowym jest bardzo smaczną zakąską. Po otwarciu puszki rybę wraz z sosem ułożyć na półmisku w zgrabną górkę, posypać z wierzchu bardzo drobno krajaną zieloną pietruszką i ubrać cienkimi plasterkami cytryny.

MAKRELA WE WŁASNYM SOSIE

Również i ten rodzaj konserwy z makreli jest bardzo dobry. Należy ją podawać podobnie jak poprzednią z tą tylko różnicą, że cały półmisek należy wyłożyć liśćmi zielonej sałaty, a dopiero na niej układać makrele, przybierając ją jak wyżej.

FLĄDRY WĘDZONE

Flądra jako ryba morska, o bardzo delikatnym mięsie, jest specjalnie smaczna jako wędzona. Należy wybierać możliwie duże i tłuste sztuki. Podając flądre na zakąskę należy głowę obciąć, ostrożnie zdjąć wierzchnią i dolną skórę. Następnie oddzielić mięso od ości grzbietowej szerokim nożem i przenieść po dwa filety na półmisek. Półmisek ubrać pietruszką i obłożyć ćwiartkami cytryny.

CERTA WĘDZONA

Certa jest jedną z najdelikatniejszych naszych ryb rzecznych. Mięso jej jest wyjątkowo smaczne; smak jej — jako ryby z natury tłustej — specjalnie uwydatnia się po wędzeniu, dzięki czemu certa bardzo dobrze nadaje się na zakąski. Najlepsze są certy średniej wielkości. Podając, należy bardzo delikatnie zdjąć z certy skórę, aby tłuszcz spod skóry pozostał na mięsie. Przeciąć ją ostrym nożem wzdłuż grzbietu, podzielić na dwa filety, oczyścić z drobnych ości i ułożyć na półmisku przybranym zieleniną. Osobno podać ćwiartki cytryny.

SZCZUPAK FASZEROWANY

Najmniej 1 kg szczupaka oskrobać, oprawić i opłukać. Odkrajać łeb, a całą skórę ostrożnie ściągnąć aż do ogona. Całe mięso oczyścić z ości, posiekać lub przepuścić przez maszynkę razem z 1 dużą bułką uprzednio namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą, utrzeć na tarce 1 sparzoną cebulę, dodać pieprzu, soli i trochę gałki muszkatołowej do smaku. 1 łyżkę masła utrzeć z 1 jajem, wymieszać z posiekanym mięsem i wymienionymi dodatkami, wyrobić dobrze razem i nałożywszy ten farsz w skórę szczupaka, uformować kształt całej ryby. Skórę zaszyć, przyłożyć łeb, ułożyć rybę w waniencie lub podłużnej brytfannie na szatkowanej włoszczyźnie z paru listkami bobkowymi, podlać trochę wodą, dodać 1 łyżkę masła i dusić 1 godzinę na wolnym ogniu pod przykryciem. Gdy szczupak będzie gotowy, wyjąć go ostrożnie z wanienci i zupełnie wystudzić. Po wystudzeniu pokrajać rybę w cienkie plastry, ułożyć na półmisku

jeden przy drugim w formie ryby, przyłożyć łeb, a w paszczę włożyć liście zielonej pietruszki, sałaty lub jarmużu. Półmisek przybrać różnymi marynatami. Można również położyć na każdym plastrze łyżeczkę gęstego sosu majonezowego i ćwiartkę lub plasterek jajka na twardo. Na środku sosu położyć mały rydz lub grzybek marynowany. Cały półmisek ubrać ponadto liśćmi sałaty lub jarmużu. Do szczupaka podać osobno sos tatarski lub majonezowy.

ROLADA ZE SZCZUPAKA

1 kg (lub więcej) szczupaka oskrobać, oczyścić i opłukać. Przekrajać rybę wzdłuż grzbietu, wyjąć wszystkie ości, położyć spodnią połowę na stole, natrzeć solą i pieprzem, posypać pietruszką i drobno usiekaną cebulą. Na wierzchu ułożyć jaja na twardo pokrajane w plasterki i kilka drobno uszatkowanych korniszonów, przykryć drugą połową ryby, także posoloną i popieprzoną, zawinąć mocno w płótno, związać i pozostawić na 1 godzinę. Tymczasem nastawić w wanience w wodzie wszystkie ości z ryby i łeb, dużo jarzyn, cebuli i korzeni: 2—3 listki bobkowe i parę ziarenek ziela angielskiego. Po ugotowaniu, smak precedzić, włożyć do niego rybę, dodać $\frac{1}{2}$ szklanki białego wina i gotować przez 25 minut. Następnie szczupaka wyjąć i pozostawionego w płótnie przycisnąć deską, przyłożyć ciężarkiem i zostawić do zupełnego wystygnięcia. W smaku rozpuścić 4 listki żelatyny i raz zagotować. Gdy ryba wyziębnie, wyjąć ją z płótna, położyć na półmisku pokrajaną w plastry i złożoną w całość, polać precedzonym smakiem z żelatyną i postawić w zimnie do zastygnięcia. Półmisek ubrać zieleniną i marynatami. Do ryby podać sos tatarski, majonezowy lub Remoulade.

SZCZUPAK W GALARECIE

Oczyszczonego i osolonego szczupaka pokrajać w dzwonka, włożyć do rondla i zalać smakiem wygotowanym z włoszczyzny i korzeni. Smak powinien być mocny, tzn. z dużą ilością jarzyn i cebuli. Gotować rybę powoli na małym ogniu. Gdy będzie miękka, wyjąć dzwonka na miskę, a łeb gotować dalej. Gdy smak stanie się kleisty, wrzucić do niego

dla sklarowania kilka białek ze skorupkami i wcisnąć $\frac{1}{2}$ cytryny lub wlać 2 łyżeczki octu, raz zagotować, odstawić, aby się ustąpił, a następnie przecedzić przez płótno, aby był zupełnie przezroczysty. Wyciąć z dużej marchwi plasterki w formie gwiazdek, jajo na twardo pokrajać w plasterki lub cząstki, cytrynę obrać ze skóry i też pokrajać w plasterki, kilka małych rydzów marynowanych lub korniszonów pokrajać w plasterki lub cienkie paski, wyłożyć tym spód i boki formy blaszanej lub salaterki, ułożyć rybę i zalawszy do pełna przygotowanym smakiem, postawić w zimnym miejscu, aby zastygła galareta.

Gdyby smak przed zalaniem ryby okazał się za rzadki, rozpuścić w nim 2 listki żelatyny, raz zagotować, wystudzić i zalać rybę. Przed wyjęciem galarety z formy, należy na sekundę zanurzyć ją w ciepłej wodzie, a wtedy łatwo wyjdzie. Do galarety podać sos tatarski, majonezowy, Remoulade lub ocet i oliwę.

SZCZUPAK PO TURECKU

Surowego oczyszczonego szczupaka rozplatać, pokrajać na dzwonka, posolić i zostawić na kilka godzin. Następnie smażyć go ostrożnie (niczym nie posypując) na patelni, najlepiej na dobrej oliwie, na wolnym ogniu, przewracając, aby się nie zrumienił i nie przypalił. Ułożyć usmażone dzwonka na półmisku lub salaterce. Rybę póki gorąca, posypać obficie drobno usiekaną białą cebulą i zieloną pietruszką, sypać także trochę na spód półmiska. Wszystko lekko popieprzyć i wycisnąć całą cytrynę lub spryskać paru łyżeczkami octu. Ryba taka, podana na zimno w kilka godzin lub na drugi dzień po przyrządzeniu, jest wyborańską przekąską.

SZCZUPAK W MAJONEZIE

Oprawić i oczyścić rybę, przy czym rozkrawać tylko tyle, ile konieczne jest do oczyszczenia jej wewnątrz, włożyć do środka 2 marchwie dokładnie oskrobane i sparzone poprzednio, aby w czasie gotowania nie opadł brzuch; rybę osolić na parę godzin przed gotowaniem. Nastawić włoszczyznę z korzeniami i w smaku tym gotować rybę w całości pod pokrywą, w waniecnie lub w płaskim dużym rondlu. Po

ugotowaniu natychmiast wyjąć z rondla, położyć na półmisku grzbietem do góry. Po ostudzeniu oblać rybę sosem majonezowym tak, żeby cała była dość grubo nim pokryta. Ryby przybiera się różnymi marynatami, ćwiartkami lub plasterkami jaj na twardo, kaparami, ułożonymi w różne desenie. Wokół brzegów półmiska układa się liście zielonej sałaty lub inną zieleninę, kładąc na liściach np. szynki rakowe. Można również półmisek ubrać sałatką jarzynową polaną octem i oliwą.

MARYNATA KLASZTORNA ZE SZCZUPAKA

Oprawionego szczupaka pokrajać w dzwonka, posolić i pozostawić na godzinę. Następnie usmażyć w oliwie, osuszyć na blasze w piecu i polać octem przegotowanym z liśćmi bobkowymi, ziarenkami ziela angielskiego i cukrem do smaku. Ryba tak przyrządzona ma szczególny smak i bardzo długo się konserwuje. Można ją przechowywać dłuższy czas w słoju w zimnym miejscu.

KARP W GALARECIE PO ŻYDOWSKU

Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka i popieprzyć. Poszatkować dużo włoszczyzny, posiekać 5—7 cebul, dać 1 łyżkę masła, zalać litrem wody i pod przykryciem poddusić. Gdy jarzyny są miękkie, położyć na nich, kawałki karpia i dusić na wolnym ogniu przez 1/2 godziny. Gotowego karpia ułożyć na półmisku, polać smakiem i postawić w zimnie, aby zastygł. Podać osobno ocet i oliwę.

KARP W GALARECIE

Rybę przyrządza się tak samo jak szczupaka w galarecie (patrz przepis na str. 11).

KARP MARYNOWANY

Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka. Pokrajać w plasterki lub gwiazdki marchew, pietruszkę, seler i cebulę, zalać jarzyny wodą, a gdy są już na wpół ugotowane, wlać 1 szklanekę wina kwaśnego, dodać 1 kie-

liszek octu lub sok z 1 cytryny, trochę liści bobkowych, parę ziarenek ziela angielskiego, włożyć pokrajaną rybę i gotować tak długo, aż będzie miękka. Gdy przestygnie, włożyć do słoja, zalać smakiem z jarzynami. Taka marynata przechowuje się w zimnie bardzo dobrze, nawet parę tygodni.

KARP PO GRECKU

Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka. Osobno przygotować pokrajane w cienkie paski jarzyny (marchew, pietruszkę, cebulę, trochę pora i selera) o wadze równej rybie. Włożyć je do rondla, dodać 2—3 listki bobkowe, szczyptę tymianku, parę ziarenek ziela angielskiego, soli i trochę cukru do smaku, połać kilkoma łyżkami oliwy, stosownie do ilości jarzyn, i dusić na wolnym ogniu do lekkiego obrumienienia. Dodać następnie 2 łyżki przecieru pomidorowego, 2 łyżki wody i gotować wszystko razem 10 minut. Z kolei wsypać $\frac{1}{2}$ łyżeczki papryki i wcisnąć sok z 1 cytryny lub wlać 1 łyżkę octu. Do tak przygotowanych jarzyn włożyć pokrajanego karpia, podlać go taką ilością wody, aby się nie przypalił, lecz jednocześnie, aby sos nie był za rzadki. Karpia z jarzynami dusić pod pokrywą na wolnym ogniu do miękkości. Gotową rybę wyłożyć na półmisek, przykryć jarzynami i sosem, postawić w zimnie do wystygnięcia.

SANDACZ W MAJONEZIE

Rybę przyrządza się tak samo jak szczupaka w majonezie (patrz przepis na str. 12).

SANDACZ W GALARECIE

Rybę przyrządza się tak samo jak szczupaka w galarecie (patrz przepis na str. 11).

LIN PO GRECKU

Rybę przyrządza się tak samo jak karpia po grecku (patrz przepis na str. 14).

LIN W GALARECIE

Rybę przyrządza się tak samo jak szczupaka w galarecie (patrz przepis na str. 11).

LIN MARYNOWANY

Rybę przyrządza się tak samo jak karpia marynowanego (patrz przepis na str. 13).

PSTRĄG MARYNOWANY

Pstrąg jest jedną z najdelikatniejszych ryb. Nie ma wcale łuski, nie trzeba go skrobać, lecz po zabiciu i wyjęciu wnętrzości opłukać w kilku wodach. Pstrągów się nie soli, lecz do wody w której się mają gotować, wsypuje się łyżkę soli. Gdy woda kipi, trzeba ryby kłaść ostrożnie grzbietem do góry i nie przykrywając gotować na wolnym ogniu 20—25 minut. Wody powinno być niewiele, byle tylko pstrągi były przykryte. Pstrąga marynowanego przyrządza się tak samo jak karpia (patrz przepis na str. 13).

PSTRĄG W GALARECIE

Rybę przyrządza się tak samo jak szczupaka w galarecie (patrz przepis na str. 11), z tą różnicą, że podaje się go zalanego galaretą w całości, a nie pokrajanego w dzwonka.

ŁOSOŚ W GALARECIE

Całego lub pokrajanego w dzwonka łososa oczyścić, posolić i włożyć do wanienki, w której znajdują się już na wpół ugotowane poszatowane jarzyny — pietruszka, marchew, seler i cebula. Zalać $\frac{1}{2}$ litrem białego wina, dodać parę listków bobkowych, parę ziarenek ziela angielskiego, trochę gałki muszkatołowej, sok z cytryny, 1—3 łyżki oliwy i dusić, aż łosoś będzie miękki. Następnie pokrajać go w dzwonka i złożyć w całości na półmisku. Smak precedzić, korzenie odrzucić, a jarzynkami ubrać łososa. Jeżeli smak nie jest dość klarowny, trzeba go jeszcze raz zagotować z białkiem i kilkoma skorupkami jaj, precedzić przez płótno, zmieszać z 3—5 listkami żelatyny, zalać łososa i postawić w zimnym miejscu do zastygnięcia.

ŁOSOŚ MARYNOWANY

Rybę przyrządza się tak samo jak karpia marynowanego (patrz przepis na str. 13).

ŁOSOŚ W MAJONEZIE

Rybę przyrządza się tak samo jak szczupaka w majonezie (patrz przepis na str. 12).

ŁOSOŚ WĘDZONY

Wędzonego łososia pokrajać w duże plastry. Na półmisku ubranym zieloną sałatą lub inną zieleniną układa się plastry łososia jeden przy drugim, a półmisek ubiera się wokół ćwiartkami cytryny. Łosoś wędzony jest bardzo smaczną, delikatną i wykwinną zakąską.

MUS Z ŁOSOSIA

$\frac{1}{2}$ kg surowego łososia ugotować w 3 szklankach białego niezbyt wytrawnego wina. Po oczyszczeniu rozetrzeć miążgę w kamiennej misce, dodać łyżkę śledziowego masła, szczyptę papryki, 1 małą cebulę drobniutko usiekaną i 4—5 łyżek gęstego sosu beszamelowego. Masę tę przetrzeć przez durszlak i wymieszać z $\frac{1}{4}$ l bitej, niesłodzonej śmietanki. Dno formy wylać uprzednio auszpikiem, a gdy zastygnie ułożyć masę z ryby i postawić do zastygnięcia na 2—3 godziny na lód. Wyjąć z formy na półmisek; osobno podać sos Ravigote, czyli sos majonezowy zabarwiony na jasnozielono wyciśniętym przez muślin sokiem z usiekanych liści surowego szpinaku.

ROLADA Z WĘGORZA

Obciągniętego ze skóry i oczyszczonego grubego węgorza rozplatać na dwoje wzdłuż grzbietu i wyjąć wszystkie ości. Posiekać 3 jaja ugotowane na twardo, kilka korniszonów i trochę gotowanych pieczarek, dodać soli i pieprzu do smaku, a wymieszawszy wszystko razem z jednym surowym jajem posmarować tą masą rozplatanego węgorza, przykryć

drugą połową, zawinąć w płótno, włożyć na okrągło do rondla, zalać 1 litrem mocnego smaku z jarzyn, cebuli i korzeni, dodać 1 kieliszek mocnego octu i gotować przez 20—30 minut. Pozostawić w smaku aż do wystygnięcia, po czym wyjąć z płótna pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, ubrać cytryną, rydzami lub grzybkami marynowanymi i jajami na twardo pokrajanymi w talarki. Podawać na zimno z różnymi ostrymi sosami.

WĘGORZ W GALARECIE

Zdjąć z ryby skórę, posolić, pokrajać w dzwonka i ugotować w smaku z jarzyn, cebuli i korzeni. Gdy węgorz będzie już zupełnie miękki, wyjąć go, a do smaku wrzucić jedno całe zgniecione jajo ze skorupką, aby się zagotował i sklarował, a gdy się ustoi, precedzić przez gęste płótno. Węgorza ułożyć w formie blaszanej lub salaterce, wyłożywszy ją jajami na twardo pokrajanymi w talarki, piastrami cytryny i szyjkami rakowymi lub różnymi marynatami i zalać sklarowanym smakiem, rozpuściwszy w nim uprzednio 4—5 listków żelatyny i wcisnąwszy sok z $\frac{1}{2}$ cytryny lub wlawszy 1—2 łyżeczki octu.

WĘGORZ MARYNOWANY

Rybę przyrządza się tak samo jak karpia marynowanego (patrz przepis na str. 13).

WĘGORZ WĘDZONY

Wędzonego węgorza obrać ze skóry, pokrajać w dzwonka, ułożyć na półmisku ubranym zieleniną i podać do niego ćwiartki cytryny.

SUM WĘDZONY JAK ŁOSOŚ

Świeżego suma oczyścić, wytrzeć serwetą, a następnie posolić, jak każdą rybę, z dodatkiem $\frac{1}{2}$ dkg saletry i 20 dkg soli. Po 3 lub 4 dniach odciąć łeb, ość grzbietową wyjąć, suma przeciąć na 4 podłużne pasy i wywiesić na działanie powietrza, aby wyschły. Pasy te należy zaczepić za ogon, gdyż

znajduje się w nim najwięcej tłuszczu, który spływając nadaje rybie kruchości i smaku. Tak przyrządzonego suma można przechowywać 2 lub 3 miesiące. Można też po wyjęciu z soli uwędzić go i wówczas przechowuje się jeszcze dłużej.

SUM W GALARECIE

Rybę przyrządza się tak samo jak szczupaka w galarecie (patrz przepis na str. 11).

SUM W MARYNACIE

Rybę przyrządza się tak samo jak karpia marynowanego (patrz przepis na str. 13).

SUM W SOSIE POMIDOROWYM

Suma oczyścić, posolić, podzielić na dzwonka i ugotować w smaku z jarzyn z dodatkiem cebuli i korzeni. Po ugotowaniu wyjąć, ułożyć na półmisku i zalać następującym sosem: 3 średniej wielkości pomidory pokrajać, włożyć do rondla, wlać 3 łyżki wody i gotować aż do rozgotowania, mieszając aby się nie przypaliły. Następnie przetrzeć przez rzadkie sito na miseczkę, wlać 1—2 łyżeczki oliwy i ucierając dodać octu i cukru do smaku. Świeże pomidory można zastąpić 2 łyżkami pasty pomidorowej. Półmisek ubrać liśćmi zielonej sałaty lub jarmużu, a rybę przybrać plastrami cytryny lub marynatami.

SUM OPIEKANY W OCCIE

Oczyszczonego, posolonego suma podzielić na dzwonka, każde dzwonko oprószyć mąką i upiec z obydwu stron na rumiano, na patelni, na rozpalonym maśle lub oliwie. Ostudzić, ułożyć w słoju. Przygotować ocet z dodatkiem cukru, liści bobkowych, ziela angielskiego i pokrajanej w talarki cebuli. Octu przygotować tyle, aby ryba była w słoju nieco pokryta. Ocet gotować aż do miękkości cebuli, następnie ostudzonym zalać suma. W ten sposób przyrządzony sum jest bardzo smaczny i może przez tydzień do 10 dni być przechowywany w chłodnym miejscu.

LESZCZ W GALARECIE PO ŻYDOWSKU

Rybę przyrządza się tak samo jak karpia w galarecie po żydowsku (patrz przepis na str. 13).

LESZCZ MARYNOWANY

Rybę przyrządza się tak samo jak karpia marynowanego (patrz przepis na str. 13).

SIELAWY MARYNOWANE

Oczyszczone i posolone sielawy otoczyć w mące i smażyć na rozpalonym maśle lub oliwie. Po usmażeniu włożyć do słoja i zalać gorącym octem przygotowanym z cebulą, korzeniami i 1 łyżką przetartych pomidorów. Pomidory podnoszą bardzo smak sielaw.

DORSZ W MAJONEZIE

Dorsza lub lepiej filety z dorsza ugotować w zwykłej osolonej wodzie. Następnie wyjąć, wystudzić, wyjąć ości i pokłuć na części. Przygotować sałatkę z jarzyn. Na półmisku ułożyć najpierw sałatkę, na nią położyć grubą warstwę pokłupanego na części dorsza i wszystko zalać grubo sosem majonezowym. Można również samego dorsza, bez jarzynek, zalać sosem majonezowym. Półmisek ubrać liśćmi sałaty, a rybę różnymi marynatami i jajami na twardo pokrajającymi w plasterki lub ćwiartki.

DORSZ OPIEKANY W OCCIE

Rybę przyrządza się tak samo jak suma opiekanego w occie (patrz przepis na str. 18).

VINAIGRETTE Z RYB

Z resztek ryb można sporządzić wyborną przekąskę podawaną w muszelkach lub na salaterce. Resztki ugotowanych ryb obrać ze skóry i ości i pokrajać w kostkę. Kilka ugotowanych kartofli, grzyby lub rydze marynowane, korniszony,

trochę ugotowanego groszku zielonego, jaja na twardo — pokrajać wszystko oprócz groszku w kostkę, posolić, popieprzyć i wymieszać z następującym sosem: rozetrzeć 2 surowe żółtka z 2—3 łyżkami oliwy do białości, dodać 1 łyżkę musztardy, sok z cytryny albo octu do smaku, 1 łyżeczkę cukru.

Vinaigrette w większej ilości podaje się nie w muszelkach, lecz na salaterce, ubierając listkami zielonej sałaty i częstkami jaj na twardo.

RYBA ZIMNA PO ROMAŃSKU

Prawie wszystkie ryby — szczupak, karp, lin itp. — nadają się do sporządzenia tej potrawy. Jarzyny — marchew, pietruszka, małe cebule, fasolka szparagowa i groszek zielony — w ilości jednakowej jak waga ryby, pokrajać w drobną kostkę (prócz zielonego groszku) i dusić w rondelku na maśle lub oliwie, dodając ząbek nieobranego czosnku, szczyptę tymianku lub gałązkę majeranku. Gdy jarzyny lekko się podrumienią, włożyć 2 łyżki pasty pomidorowej, 1 łyżeczkę cukru i szczyptę papryki, zalać je wodą, ale tylko tyle, aby były ledwie nią pokryte, wymieszać razem, dorzucić groszek zielony, osolić, wcisnąć sok z 1 cytryny lub wlać 1 łyżkę octu. Pokrajaną rybę na części ułożyć na półmisku metalowym lub ze szkła ogniotrwałego, posypać 2 łyżkami rodzyneków i przygotowaną mieszaniną z jarzyn. Odrzuciwszy majeranek i czosnek, dusić pod pokrywą $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ godziny, często podlewać sosem spod ryby. W razie gdyby w czasie duszenia było mało sosu, dolać parę łyżek wody. Gdy ryba będzie miękka, postawić ją na półmisku w zimnym miejscu i po wystudzeniu podać na stół.

SZYJKI RAKOWE W MAJONEZIE

$\frac{1}{2}$ —1 kopy raków ugotować w osolonej wodzie z koprem. Po wyjęciu i ostygnięciu obrać raki, wyjąć mięso z szyjek i kleszczy, ułożyć na półmisku wyłożonym liśćmi sałaty w zgrabną górkę i zalać sosem majonezowym (patrz przepis na str. 87). Po wierzchu ubrać szyjkami z raków, zielonym groszkiem, małymi rydzami marynowanymi i ćwiartkami lub talarkami jaja ugotowanego na twardo.

KAWIOR

Istnieje kilka rodzajów kawioru. Najlepszy jest kawior czarny gruboziarnisty, gorszy w smaku jest kawior czarny prasowany, a następnie kawior czerwony.

Większą ilość kawioru podaje się w kryształowej lub szklanej salaterce postawionej na tacy i ubranej kawałkami lodu. Do kawioru podaje się małe grzanki z bułki, świeże masło i cytrynę. Można go również podawać w postaci małych kanapek na cienkich plastrach bułeczki posmarowanej masłem.

KAWIOR ZE SZCZUPAKA

Dowolną ilość świeżej ikry ze szczupaka obrać dokładnie z błony, położyć na gęste sito, sparzyć ukropem i natychmiast przelać zimną wodą. Kiedy ikra, leżąc na sicie, zupełnie ocieknie z wody, rozłożyć ją na talerzu lub okrągłym półmisku cienką, równą warstwą. Jeden lub dwa tłuste śledzie, zależnie od ilości ikry, umyć, zdjąć skórę, wyjąć wszystkie ości, przepuścić przez maszynkę, rozetrzeć na masę z kilkoma kroplami oliwy. Następnie rozłożyć masę śledziową na ikrze równą, cienką warstwą i widelcem starannie wymieszać masę z ikrą w taki sposób, aby nie gnieść ziarenek ikry i aby masy śledziowej nie było prawie widać. Jeżeli ikra jest za mało słona, dodać trochę soli do smaku. Na koniec równo posypać rozłożoną na talerzu ikrę bardzo mało zmielonym (puder) węglem lipowym i znowu delikatnie ale starannie przemieszać, aby ikra nabrała jednolitego jasnoszarego koloru. Tak przygotowany kawior postawić przed użyciem na co najmniej 12 godzin na lód lub w zimnym miejscu. Przed podaniem ułożyć kawior na salaterce kryształowej lub szklanej postawionej na tacy i obłożonej kawałkami lodu. Do kawioru podaje się ciepłe grzanki z białej bułki lub bułkę pokrajaną w plastry, świeże masło i cytrynę.

MAJONEZ Z KONSERWY Z ŁOSOSIA

Jeżeli nie można dostać świeżej ryby, można ją zastąpić łososiem z puszki. Puskę konserwowanego gotowanego łososia otworzyć, wyjąć ostrożnie kawałki ryby na półmisek, ułożyć zgrabnie, oblać grubo sosem majonezowym, ubrać liśćmi sałaty zielonej lub inną zielenią albo obłożyć łososia jarzynkami — groszkiem zielonym, marchewką, pietruszką lub selerem — krajany w drobną kostkę po ugotowaniu, a następnie zaprawionymi octem i oliwą, solą i cukrem do smaku.





Zakąski z ryb i raków na gorąco

KREM ZE ŚLEDZI

2 lub 4 śledzie wymoczone i obrane z ości posiekać drobno lub przemleć na maszynie. Mleczko utrzeć na misce z 1 łyżką masła i 2 żółtkami, dodać 1—2 namoczone i wyciśnięte bułki, 2—3 łyżki kwaśnej śmietany, trochę pieprzu, gałki muszkatołowej, 1 tartą cebulę, 3 łyżki utartego parmezanu lub jakiegokolwiek ostrego sera. Utrzeć wszystko razem, dodając posiekane śledzie, w końcu ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko lekko, ułożyć piramidę na blaszanym półmisku, posypać tartą bułką i piec przez $\frac{1}{2}$ godziny. Osobno w sosjerce podać rozpuszczone masło.

LIN À LA FLACZKI

Oczyszczonego i wypłukanego lina sparzyć we wrzącej wodzie, rozebrać na części, wyjąć wszystkie ości i pokrajać na wąskie paski (jak flaki). Kilka pietruszek, marchwi, seler pokrajać w paski, włożyć do rondla z 2—3 łyżkami masła i 1 szklanką wody od sparzonego lina,



2 listkami bobkowymi, 3—4 ziarenkami ziela angielskiego i dusić do miękkości. Włożyć do rondla przygotowaną uprzednio rybę, dodać 1 łyżeczkę utartej gałki muszkatołowej, 3 łyżeczki majeranku, 1 łyżeczkę imbiru, pieprzu i soli do smaku i gotować razem aż ryba będzie miękka, lecz nie rozgotowana. Na koniec utrzeć 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki na śmietaną, rozprowadzić smakiem od ryby, dolać $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany i jeszcze raz wszystko zagotować. Flaczki podaje się w kamiennych tygielkach, na miseczkach lub na półmisku, oblane zrumienionym masłem z tartą bułeczką i posypane drobno siekaną zieloną pietruszką.

RAKI Z WODY

Co najmniej 5—6 dużych raków na osobę oczyścić szczotką, wrzucić do wrzącej osolonej wody, dodać 1—2 pęczki zielonego kopru i gotować pod przykryciem 15—20 minut. Po ugotowaniu bardzo gorące wyłożyć na półmisek i podać. Osobno podać do nich świeże masło.

RAKI PO POLSKU W ŚMIETANIE

Pół kopy dużych raków wymyć dokładnie szczotką, wrzucić do wrzącej wody, a gdy usną, jeszcze raz je obmyć. Następnie ocedzić, włożyć do rondla z rozpuszczoną 1 łyżką masła i poddusić 10 minut, a gdy nabiorą czerwonego koloru, posolić (nie za dużo, aby sos nie był słony), wlać $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany, wsypać 1 łyżkę tartej bułki, garść zielonego kopru i dusić pod przykryciem nie dłużej jak 10 — 15 minut.

RAKI DUSZONE NA WINIE

Pół kopy dużych raków wypłukać w kilku wodach, włożyć do rondla i zalać wrzącym słodkim, dobrze osolonym mlekiem. Po upływie czterech godzin ponownie wypłukać je w letniej wodzie, włożyć znów do rondla i zalać wrzącym płynem przygotowanym z 1 szklanki białego wytrawnego wina, $\frac{1}{2}$ szklanki wody i 1 łyżki octu. Dodać garść zielonego kopru i dusić na mocnym ogniu przez 10—15 minut. Następnie wyjąć, ułożyć na półmisku i podać bardzo gorące.

RAKI À LA BORDELAISE

Pół kopy raków sparzyć dobrze posoloną wodą, włożyć do rondla, z rozpuszczoną 1 łyżką masła i dusić pod przykryciem 10 minut, aż nabiorą czerwonego koloru. Przygotowanym wcześniej sosem Bordelaise zalać raki i dusić jeszcze przez 10 minut. Podając ułożyć je w piramidę na półmisku i polać sosem.

SARDYNKI AU GRATIN

Przygotować kilka sardynek wyjętych z puszki, osączyć z oliwy, położyć na uprzednio przygotowane, równe, o grubości palca prostokąty z bułki bardzo cienko posmarowanej masłem. Skropić następnie kanapki lekko roztopionym masłem, posypać dość grubo tartym parmezanem lub serem szwajcarskim zmieszany z tartą suchą bułką, ułożyć na patelni wysmarowanej masłem i wstawić do gorącego pieca do zapieczenia. Podawać na gorąco jako zakąskę.

SZPROTKI FRITE

Otworzyć puszkę szprotek, wyrzucić szprotki wraz z oliwą na gorącą patelnię i na ostrym ogniu podsmażyć je tak, aby były prawie chrupkie, lecz nie przypalone. Podawać wprost z patelni. Cytrynę do wyciśnięcia podać osobno.

ŚLIMAKI NADZIEWANE

Na potrawę nadają się ślimaki (winniczki) jadalne, które wywozimy nawet z Polski na rynki zagraniczne. Ślimaki w muszelkach wrzucić do gotującej się osolonej wody. Gdy ślimaki wyjdą z muszelek, wybrać wszystkie ślimaki, dodać jedną cebulę, 2—4 pieczarki, pół łyżki masła i dusić pod przykryciem przez pół godziny.

Wyrzucić następnie ślimaki na stolnicę, posiekać drobno, dodać jedną bułkę namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą, dwa całe jaja, pół łyżki surowego masła, soli, pieprzu i gałki muszkatołowej do smaku. Wymieszać razem, napełnić tym farszem muszelki, polać trochę masłem z przyrumienioną bułeczką, ułożyć na półmisku i wstawić na 10 minut do gorącego pieca.

POTRAWKA Z RAKÓW

25 raków dokładnie oczyścić pod kranem i wrzucić do osolonej wrzącej wody, dodać kopru i pietruszkę (po 1 pęczku). Gotować 15 minut, raki odcedzić, oziębic. Z sztyjek i kleszczy wyjąć mięso, usunąć z sztyjek kiszeczkę. Ze skorupiek wyjąć wnętrzości, usunąć pęcherzyk znajdujący się przy głowie, usunąć oczy. Łapki i wszystkie pozostałe części skorupiek podsuszyć i utłuc albo zemleć na młynku, przesytać do 6 dkg stopionego masła, zalać nie wielką ilością wywaru i gotować tak długo, aż na powierzchni zbierze się „masło rakowe“, które należy bardzo starannie zebrać.

30 dkg ryżu ugotować na sypko i przyrządzić nadzienie: utrzeć 3 dkg masła z 2 żółtkami, dodać mięso posiekane z łapek, koperek i wymieszać z bułką (10 dkg) i pianą z białek, posolić. Nadzieniem tym napełnić skorupki i ugotować w wywarze z gotowania całych raków. Przygotować sos: Ostudzić ćwierć litra wywaru z gotowania skorupiek, zmieszać go z 3 dkg mąki, zagotować, wlać $\frac{1}{8}$ litra śmietany, dodać masło rakowe, łyżkę koperku, zielonej pietruszki, posolić. Na ryż rozłożony na półmisku i skropiony masłem umieścić (po środku) skorupki i sztyjki rakowe, oblać sosem. W miejsce ryżu można zastosować kaszkę krakowską zacieraną jajem, z koperkiem.





MAJONEZ Z KURY

Jedną lub dwie tłuste młode kury oskubać, wyczyścić, zbić dobrze pałką, aby skruszały, wymyć w kilku wodach, wytrzeć, nasolić i pokropić cytryną lub lekko natrzeć słabym octem. Po upływie 2 godzin, włożyć do rondla z dużą ilością pokrajanej włoszczyzny i cebuli, zalać wodą tyle, aby kury były zakryte i gotować, szumując starannie, tak długo, aż mięso zacznie

Majonezy, auszpiki, galarefy z mięsa i drobiu

odstawać od kości. Wtedy wyjąć je, zdjąć skórę, pokrajać w drobne kawałki, wybrać większe kości i maczając każdy kawałek w poprzednio przygotowanym sosie majonezowym (patrz przepis na str. 87) układać na okrągłym półmisku. Na wierzch wylać resztę sosu i ubrać jajami na twardo pokrajanymi w talarki, cząstkami gotowanych kalafiorów, grzybkami lub rydzami marynowanymi, kaparami i różnymi piklami. Półmisek ubrać zieloną sałatą lub jarmużem.

MAJONEZ PROWANSALSKI Z DROBIU

Duży czerstwy chleb okrajać ze skóry, ściąć z wierzchu na płasko i obsmażyć ze wszystkich stron na fryturze, a po ostudzeniu oblać go letnią fryturą rozbitą z mąką, tak aby tłuszcz skrzeplł na chlebie a nie wsiąkł



(powinien wyglądać jak polakierowany). Położyć go na półmisku i układać na nim pokrajane kawałki kury przygotowane w następujący sposób. Z ugotowanej, dużej tłustej kury wybrać po wystygnięciu mięso z piersi, poprzecinać na filety w kształcie trójkątów, obmaczać każdy kawałek w majonezie przyprawionym solą, cytryną i rozpuszczonymi 2 listkami żelatyny, ubrać paskami pieczarek i wędzonego ozora. Ustawić w wysoką piramidę. Oblać wszystko z wierzchu sosem, a różne nierówności wypełnić cząstkami jaj na twardo, szyjkami rakowymi, homarem, krabami, rydzami lub grzybami marynowanymi itd. Półmisek ubrać sałatą.

MAJONEZ Z KUR BEZ ŻÓLTEK

Ugotować 1 lub 2 tłuste kury z włoszczyzną i cebulą. Gdy kości zaczną od mięsa odstawać, pokrajać kury na małe kawałki, odrzucić większe kości. Rosół z kur wygotować tak, aby pozostało tylko $\frac{1}{4}$ litra. 2 łyżki świeżego masła rozbitego na pianę z 2 łyżkami mąki rozprowadzić rosołem, raz zagotować i wylać na miskę. Zebrać z wierzchu cały tłuszcz i zostawić do wystygnięcia. Następnie ubijać na misce aż zrobi się gęsta śmietana, dolewając ciągle po łyżeczce oliwy. Gdy sos będzie gęsty, dodać trochę soli, wcisnąć sok z cytryny lub dodać octu do smaku, dodać 1 łyżeczkę cukru. W sosie tym maczać kawałki kury, układać na półmisku, oblać resztą sosu i ubrać z wierzchu, według gustu, jajami na twardo i różnymi marynatami lub liśćmi zielonej sałaty.

CIEŁĘCINA W MAJONEZIE

Dowolną ilość pieczeni cielęcej sparzyć wrzącą wodą, skropić cytryną lub lekko octem, posolić i pozostawić na 2 godziny. Włożyć następnie do rondla z pokrajaną włoszczyzną, jedną średnią cebulę, zalać wodą i gotować w parze pod przykryciem tak długo, aż będzie zupełnie miękka. Następnie wyjąć i pokrajać w średniej wielkości kawałki. Z rosółu spod cielęciny powinno po wygotowaniu zostać nie więcej jak $\frac{1}{4}$ litra. Na smaku tym ubić majonez w taki sam sposób, jak majonez bez żółtka, maczać każdy kawałek cielęciny w sosie, ułożyć na półmisku stożkowato i przybrać tak samo, jak poprzednio.

FALSZYWY ŁOSOŚ Z CIEŁĘCINY W MAJONEZIE

Z pieczeni cielęcej wyjąć kość środkową, wyżyłować, posolić i zbić pałką, uważając, aby się mięso nie rozleciało. Następnie pieczeń zwinąć mocno, związać sznurkiem, włożyć do rondla, zalać zalewą z wody, octu, jarzyn, korzeni i porąbanych kości cielęcych. Zalewy powinno być tyle, aby mięso było nią przykryte; trzeba uważać, aby nie była ona za kwaśna. Gotować cielęcinę w zalewie przez około 3 godziny, po czym odstawić i zostawić w smaku do drugiego dnia w zimnym miejscu. Po wyjęciu pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i oblać następującym sosem majonezowym: 3 żółtka ugotowane na twardo przetrzeć przez sito i ucierać w misce z oliwą. Gdy sos będzie dobrze utarty i gęsty, wcisnąć sok z cytryny lub dolać octu, dodać 20 dkg tłustych śledzi wymoczonych, obranych z ości i przetartych przez sito, 1 łyżkę kaparów oraz soli, pieprzu i cukru do smaku.

MAJONEZ Z OZORA

Ugotować ozór peklowany, póki gorący zdjąć skórę i pozostawić do ostygnięcia. $\frac{1}{2}$ kg cielęciny lub chudej wieprzowiny wyżyłować, przepuścić przez maszynkę dwa razy z 1 namoczoną i wyciśniętą bułką. 1 śledzia przetrzeć przez sito dodać soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, 2 żółtka, 1 łyżkę drobno usiekanej zielonej pietruszki i wymieszać wszystko razem z mięsem. Jeśli masa jest za twarda, dodać 2 łyżki kwaśnej śmietany. Rozciągnąć na stolnicy w warstwę o grubości 1 palca, włożyć w środek ozór i zawinawszy w piótno wysmarowane masłem, obwiązać gęsto sznurkiem i gotować w smaku z jarzyn i korzeni przez $\frac{1}{2}$ godziny. Po wystygnięciu wyjąć, przycisnąć deską i ciężarkiem i zostawić do drugiego dnia. Przed podaniem pokrajać w plastry i oblać sosem takim samym, jak do fałszywego łososa.

MÓZGI CIEŁĘCE W MAJONEZIE

2 mózgi cielęce lub 1 wołowy i kilka pieczarek ugotować w wodzie z 2 łyżkami octu, solą, cebulą i korzeniami. Mózgi po ugotowaniu i oziębieniu pokrajać w plasterki, pieczarki

w talarki, włożyć do formy blaszanej, zalać rosołem z 4 listkami żelatyny i postawić w zimnym miejscu do zastygnięcia. Przed podaniem wyłożyć na półmisek, oblać gęstym sosem majonezowym i ubrać, jak inne majonezy.

AUSZPIK CZYLI GALARETA

Wartość galarety polega na jej klarowności i odpowiedniej konsystencji.

Aby galareta z nówek cielęcych czy ryb była czysta, należy sklarować ją białkami: do precedzonego smaku wlać kilka białek rozbitych w $\frac{1}{2}$ szklanki zimnej wody, dorzucić 2 skorupki z jaj, raz zagotować i odstawić na $\frac{1}{2}$ godziny, aby się rosół ustąpił, a następnie zlać ostrożnie przez gęste sitko lub płótno.

Aby galareta nie była za twarda, należy na 1 litr smaku z nówek cielęcych dać $1\frac{1}{2}$ listka żelatyny, a smaku z ryby — 3 listki. Gdyby po zastudzeniu galareta była za rzadka, trzeba ją ponownie zagrzać i jeszcze dodać żelatyny. Do ubierania półmisek, pasztetów i majonezów najlepszy jest auszpiak z nówek cielęcych; jeśli zaś ma to być potrawa postna — ze smaku z wygotowanych ryb.

4 nóżki cielęce wymyć i oskrobać starannie, sparzyć wrzącą wodą (w przeciwnym razie galareta będzie mętna i biała), włożyć do garnka z dużą ilością jarzyn, cebuli, soli, korzeni i gotować tak długo, aż mięso odejdzie od kości. Wówczas mięso wyjąć, a smak — gdy się ustoi — precedzić, wlać — o ile jest to możliwe — 1 szklankę białego wina, wcinąć cytrynę do smaku lub dolać octu, sklarować białkami i precedzić przez płótno, dodając na koniec po $1\frac{1}{2}$ listka żelatyny na 1 litr płynu. Podzielić smak na trzy części: jedną zabarwić szafranem na kolor żółty, drugą — karmelem na brunatny, a trzecią — tartym ćwikłowym burakiem na różowy. Każdą część wlać do osobnego naczynia, postawić do zastygnięcia w zimnym miejscu, a gdy się zetnie, wyłożyć na talerz, pokrajać w kostkę i dekorować półmiski.

AUSZPIK Z DROBIU

1 lub 2 kury oczyścić, wypłukać, posolić i skropiwszy cytryną lub octem zostawić na 2 godziny, aby skruszały. Następnie włożyć do wrzącej wody, dodać dużo włośzczyzny,

cebuli, parę ziarenek pieprzu i gotować na wolnym ogniu. Gdy mięso będzie już zupełnie miękkie, wyjąć, pokrajać, usuwając większe kości, wyłożyć spód i boki formy blaszanej lub salaterki plasterkami cytryny obkrojonej ze skórki, talarkami jaj na twardo, plasterkami korniszonów lub rydzami albo grzybkami marynowanymi i ułożyć na tym kawałki drobiu skórką do spodu. Rosół precedzić, wlać — o ile jest to możliwe — 1 szklankę białego wytrawnego wina, sklarować paru białkami, a gdy się raz zagotuje i następnie ustoi, precedzić przez płótno, dodać soku z cytryny lub octu do smaku i 4—5 listków żelatyny na 1 litr rosółu, zmieszać razem, zalać formy, aby były pełne i postawić w zimnym miejscu do zastygnięcia. Przed podaniem wyłożyć auszpiak na półmisek, ubrać zieloną sałatą lub inną zielenią. Osobno podać ocet i oliwę lub sos tatarski.

AUSZPIK Z PROSIĘCIA

Oczyszczone prosię posolić i nadziać następującym farszem. Wątróbkę z prosięcia i płucka usiekać drobno na surowo, $\frac{1}{2}$ kg tłustej wieprzowiny przepuścić przez maszynkę i dodać 1 bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą, 25 dkg słoniny ugotowanej i pokrajanej w kostkę, soli, pieprzu, gałki muszkatołowej do smaku, $\frac{1}{2}$ tartej cebuli zasmażonej w maśle, 2 surowe jaja — wszystko dobrze wymieszać, nadziać tym prosię, zaszyć otwór, włożyć je do serwety lub płótna i gotować w wanience z jarzynami, cebulą i korzeniami $2\frac{1}{2}$ godziny. Prosię należy włożyć do wrzącej wody, aby nie puściło soku. Po wyjęciu prosięcia, smak gotować dalej, aby pozostało nie więcej, jak około $2\frac{1}{2}$ litra. Prosię po wystudzeniu pokrajać i włożyć do formy lub salaterki ubrane plasterkami cytryny, jajami na twardo i jarzynami gotowanymi i pokrajanymi w plasterki. Do smaku wlać — o ile jest to możliwe — 1 szklankę białego wina, wcisnąć sok z cytryny lub dolać octu do smaku. Sklarować go białkami i precedzić przez sito, zmieszać z 5—6 listkami rozpuszczonej żelatyny, wlać do foremek tyle, aby prosię było zakryte, i postawić w zimnym miejscu lub na lód. Przed podaniem wyłożyć z foremek na półmisek, ubrać zielenią, podać osobno sos tatarski, Remoulade lub ocet i oliwę.

AUSZPIK Z GĘSICH LUB CIEŁĘCYCH WĄTRÓBEK

2—3 wątróbki gęsie lub cielęce moczyć w mleku przez 24 godziny. Następnie ściągnąć ostrożnie błonę, naszpikować gotowanymi pieczarkami pokrajanymi w wąskie paski i trochę posoliwszy, zawinąć w papier grubo posmarowany masłem i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem przez 20 minut, podlewając rosółem lub wodą, aby się nie zrumieniły. Osobno przygotować pasztet albo kawałek peklowanego ozora i pokrajać w cienkie plastry. Z nóżek cielęcych ugotować rosół na galaretę (patrz Auszpiak str. 30), a gdy wątróbki ostygną, zdjąć z nich papier i pokrajać w plasterki. Formę wyłożyć talarkami cytryny, cząstkami jaj na twardo i szyszkami rakowymi i układać na tym na przemian kawałki wątróbki, ozora lub pasztetu, zalać wszystko sklarowanym smakiem z nóżek cielęcych z żelatyną (1½ listka na 1 l płynu) i postawić w zimnym miejscu lub na lód. Wydając na stół, wyłożyć z formy na półmisek, ubrać zieleniną i podać sos tatarski, majonezowy lub Remoulade.

AUSZPIK Z WĄTRÓBK I MÓZGÓW CIEŁĘCYCH

Auszpiak ten przyrządza się tak samo, jak poprzedni, tylko zamiast ozora lub pasztetu należy ugotować 1—2 mózgi cielęce w słonej wodzie z octem, cebulą i korzeniami, a gdy są zimne pokrajać w plasterki i układać w formie na przemian z wątróbką.

AUSZPIK Z OZORA I CIEŁĘCINY

Kawałek pieczeni cielęcej i kawałek peklowanego ozora pokrajać w plasterki. Formę wyłożyć gotowanymi jarzynami, korniszonami, rydzami lub grzybkami marynowanymi, ułożyć w formie na przemian kawałki cielęciny i kawałki ozora, pozostawiając między nimi trochę wolnego miejsca, zalać przygotowanym smakiem z nóżek cielęcych (patrz Auszpiak, str. 30), a gdy zastygnie, wyłożyć na półmisek, przybrać zielonym groszkiem, marchewką, selerem i pietruszką, ugotowanymi i pokrajanymi w drobną kostkę, zaprawionymi: pieprzem, octem i oliwą; osobno w sosjerce podać sos tatarski, majonezowy lub Remoulade.

AUSZPIK Z KACZEK

1 lub 2 kaczki oczyszczone i posolone włożyć do rondła, dać dużo włoszczyzny, cebuli, 1—2 suszone grzyby, 1 łyżkę masła i zalać wodą tylko tyle, aby kaczki udusiły się w parze, a nie zrumieniły. Kaczki trzeba dusić pod przykryciem 2—3 godziny. Następnie wyjąć, pokrajać i usunąć grubsze kości. Wątróbki i żołądki pokrajać w cienkie paski i ułożyć je na spodzie formy, a kawałki kaczki ułożyć skórą do spodu. Przygotować osobno smak z nówek cielęcych (patrz Auszpik, str. 30), wlać do niego smak od duszonych kaczek, zebrać starannie tłuszcz z wierzchu i zalać tym kaczki. Gdy zastygnie wyłożyć na półmisek, ubrać plasterkami cytryny lub marynatami, sałatą i jajami na twardo. Podać osobno ocet i oliwę lub jakikolwiek zimny ostry sos.

AUSZPIK Z DROBIU À LA STE HONORÉE

Ugotować 1 lub 2 kury tak, aby było około 2 litrów rosółu. Rosół zaprawić zimnym octem, dodać 5 listków żelatyny na 1 litr, sklarować dwoma białkami i przecedzić przez płótno. Z ugotowanych kur wyjąć piersi, powycinać z nich okrągłe małe fileciki i otoczyć je w majonezie zmieszanej z żelatyną (na ćwierć litra majonezu 1—2 listki rozpuszczonej żelatyny). Auszpikiem wylać spód formy, a gdy zastygnie, układać w koło fileciki w odstępach 1 centymetra. Następnie ostrożnie zalać auszpikiem i gdy zastygnie, znów położyć drugą warstwę filecików i tak postępować aż do końca.

Przed podaniem wyłożyć na półmisek, ubrać zieleniną i w sosierce podać sos Remoulade.

AUSZPIK Z NÓZEK CIELECYCH

Oczyszczone nóżki obgotować trochę w słonej wodzie, odszumować, włożyć włoszczyznę, korzenie i gotować do miękkości, lecz nie zbyt raptownie, aby nie zbielały. Gdy będą miękkie, wyjąć, smak sklarować białkami z odrobiną wody, lejąc białka na letni sos i gotując na wolnym ogniu, aż będzie zupełnie klarowny. Nóżki pokrajać w kostkę, włożyć w formę lub salaterkę, przełożyć je gotowanymi jarzynkami

i różnymi piklami, pokrajanymi w plasterki, zalać przezdonym smakiem i postawić do zastygnięcia w zimnym miejscu lub na lód. Do cielęcych nówek dobrze jest dodać 1 wieprzową, gdyż są wówczas jędrniejsze. Osobno podać ocet i oliwę lub ostry sos.

GALANTYNA Z INDYKA

Oczyszczonego indyka rozciąć wzdłuż grzbietu, odkrajać skrzydła i odjąć ostrożnie mięso z piersi, wyjąć kości, rozłożyć na stolnicy i nałożyć następującym farszem: $\frac{1}{2}$ kg cielęciny, wątróbkę z indyka lub 25 dkg wątróbki cielęcej, 25 dkg słoniny przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać dużą bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą, soli, pieprzu, gałki muszkatolowej do smaku, wbić 2 całe jaja, wszystko dobrze wymieszać i rozsmarować na grubość palca na rozłożonej skórze indyka. Na to położyć warstwę cienkich plasterów gotowanej słoniny, cienko pokrajane pieczarki, jaja na twardo podzielone na części i przełożywszy znów farszem, zwinąć brzegi skóry do siebie, okręcić mocno szpagatem i gotować w serwecie pod przykryciem przez 2 godziny z włoszczyzną i korzeniami. Po ugotowaniu wyjąć galantynę dopiero po przestygnięciu, odwiązać z serwety, przeprać ją w zimnej wodzie i ponownie owinąć nią galantynę; przycisnąć deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła. Przed podaniem pokrajać ją w plastry, ułożyć na półmisku, przybrać wokół i z wierzchu galaretką w kilku kolorach (patrz Auszpik, str. 30). Osobno podać w sosjerce sos Cumberland lub majonezowy à la Kuczyński.

GALANTYNA Z KUROPATW

2 lub więcej kuropatw po oskubaniu, oczyszczeniu i nasoleniu nadziać pod powłokę skóry (zaczynać od szyi) następującym farszem: 20 dkg cielęciny, $12\frac{1}{2}$ dkg słoniny i mały kawałek wątróbki cielęcej przepuścić przez maszynkę dwa razy. Utrzeć 1 łyżkę masła z 1 lub 2 żółtkami, dodać bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą, soli, pieprzu, gałki muszkatolowej do smaku. Na koniec ubić pianę z pozostałych białek i wszystko razem zmieszać. Nadziać kuropatwy, odciągnąwszy całą skórę na piersiach, a następnie zaszyć przy

szy. Ułożyć ptaki w rondlu, przełożyć drobno poszatkowanymi jarzynami i cebulą, dodać 1 łyżkę masła, podać 1/2 szklanką mocnego rosolu i dusić pod przykryciem przez godzinę, a następnie wyjąć i zostawić, aby wystygły. Do pozostałego w rondlu smaku wlać 1/2 szklanki wina, wcisnąć sok z cytryny lub dodać trochę octu, zagotować, przecedzić, zebrać wszystkie tłuszczy, sklarować białkiem i dodać żelatyny w stosunku 4 listki na 1 litr smaku. Kuropatwy przekrajać na pół uważając, aby trzymały się w całości, ubrać spód formy plasterkami cytryny, paskami ugotowanych pieczarek i piklami, ułożyć kuropatwy w całości w formie, zalać smakiem i postawić w zimnie do zastygnięcia. Przed podaniem wyłożyć z formy na półmisek, ubrać zieleniną. Osobno podać sos Cumberland.

GALANTYNA Z PROSIĘCIA

Prosię oparzyć, oskrobać, oczyścić, posolić i przekrajać wzdłuż brzucha. Głowę i nogi odciąć, a wszystkie kości ostrożnie wyjąć, aby pozostało samo mięso ze skórą. Rozłożyć je na stolnicy i posmarować następującym farszem. Pozostałe mięso z nóg i z karku oskrobać nożem, dodać 1/2 kg cielęciny, wątróbkę i płuca z prosięcia, 12 dkg słoniny, przepuścić wszystko dwa razy przez maszynkę. Dwa całe jaja, 1 bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą, sól, pieprz, gałkę muszkatołową do smaku wymieszać dokładnie z mięsem i smarować warstwą o grubości palca. Na farsz układać plasterki ozora peklowanego i gotowanej słoniny, cząstki jaj na twardo i pieczarki pokrajane w paski, zawinąć mocno w serwetę, obwiązać szpagatem i gotować 2 godziny pod przykryciem z jarzynami i korzeniami. Po ugotowaniu zostawić galantynę przez 1 godzinę w smaku, aby wystygła, potem wyjąć, przycisnąć deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła. Przed podaniem pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, ubrać galaretką w dwóch kolorach (patrz Auszpick, str. 30), a brzegi półmiska przybrać zieleniną. Osobno w sosjerce podać ostry sos.


MUS Z ZAJĄCA

Świeżego zająca — całego lub część — oczyścić, wyżyłować, posolić i udusić ze słoniną, korzeniami i jarzynami, aby był bardzo miękki. Następnie całe mięso oddzielić od kości i przepuścić wraz z sosem dwa razy przez maszynkę oraz przetrzeć przez sito. Gdy mięso zupełnie wystygnie, wlać kieliszek koniaku lub wódki i ubijać trzepaczką z $\frac{1}{3}$ litra ubitej na pianę kremowej śmietanki. Gdy masa stanie się pulchna i narośnie, dodać $\frac{1}{8}$ kg szynki lub ozora, pokrajanych w drobną kostkę, wlać $\frac{1}{4}$ szklanki auszpiku z rozpuszczoną żelatyną (do 5 listków — zależnie od ilości masy mięsnej) i włożyć do formy. Dno formy wylać uprzednio niewielką ilością auszpiku, ubrać plasterkami cytryny, ozorkiem lub różnymi pokrajanymi marynatami. Postawić na lodzie lub w zimnym miejscu do zastygnięcia. Wydając wyłożyć mus na półmisek, pokrajać i osobno podać w sosjerce sos Cumberland lub tatarski (patrz sosy).



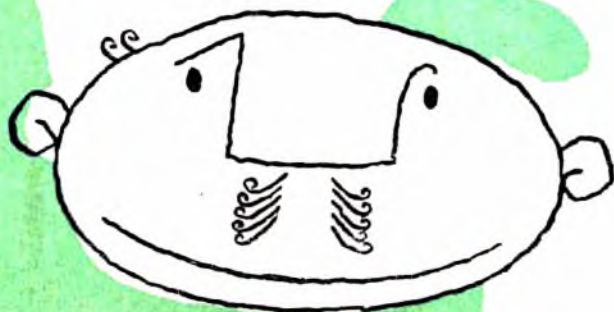


Mięso i drób na zimno



ROLADA Z KACZKI NA ZIMNO

Oczyszczoną kaczkę rozplatać wzdłuż piersi, wyjąć wszystkie kości, nie psując skóry. Mięso spłaszczyć pałąk i lekko posolić. Zrobić farsz z 25 dkg cieleciny: 25 dkg wieprzowiny od karku, dodać żołądek, wątrobkę z kaczki i wszystko przepuścić dwa razy przez maszynkę. 3 żółtka utrzeć z bułką namoczoną w mleku i wyciśniętą, zmieszać z farszem, dodać soli i pieprzu do smaku, 1/2 łyżeczki utartego majeranku i ewentualnie parę duszonych i pokrajanych pieczarek. W końcu wymieszać farsz z pianą ubitą z 3 białek i 1 łyżeczką masła surowego, nadziać tym farszem kaczkę, zaszyć i obłożyć plasterkami słoniny, zawinąć w płótno i gotować 2 godziny na wolnym ogniu z jarzynami, 3 listkami bobkowymi, 1 łyżką mocnego octu, 2 łyżkami wina, pozostałymi kośćmi z kaczki, jak również — o ile jest to możliwe — z kością cielecą, wieprzową lub wołową. Po ugotowaniu i przestudzeniu rozpruć płótno, kaczkę ostrożnie wyjąć, pokra-



jać w zgrabne plastry, ułożyć z powrotem w formie kaczki na półmisku i przybrać w dowolny sposób pokrajaną galaretką z mięsa, różnymi piklami, twardymi jajami pokrajanymi w plastry lub cząstki, zieloną sałatą itd. Przed podaniem postawić półmiskę w zimnym miejscu. Osobno podać sos Cumberland lub tatarski (patrz sosy).

PROSIĘ GOTOWANE NA ZIMNO

Prosię oparzyć, oczyścić, odkroić głowę, tylne i przednie nogi. Całą resztę prosięcia, tzn. cały środek, pokrajać w zgrabne dzwona, włożyć do rynienki, zalać wodą, dodać jarzyn, korzeni i na wolnym ogniu gotować aż do miękkości. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć, ostudzić, wyłożyć na płaski półmiskę, przybrać zieleniną. Osobno podać w sosjerce zimny sos chrzanowy, tzn. tarty chrzan zaprawiony octem, cukrem i $\frac{1}{8}$ l kwaśnej gęstej śmietany.

GĘŚ NA ZIMNO „À LA DAUBE“

Oczyszczoną i nasoloną gęś włożyć do wanienki, zalać $\frac{1}{2}$ litrem białego wina, 1 litrem wody, dodać kawałek bulionu lub 1—2 kostki maggi, włożyć jarzyny, 2—3 listki bobkowe, 3—4 ziarenka ziela angielskiego, $\frac{1}{2}$ łyżeczki gałki muszkatołowej lub imbiru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki tartego tymianku lub majeranku, wlać 2 łyżki octu i gotować pod przykryciem, często gęś przewracając, aż będzie zupełnie miękka. Następnie wyjąć ją, a smak przecedzić, sklarować rozbitymi białkami, dodać 4—5 listków żelatyny i zastudzić na galaretkę, pozostawivszy kilka łyżek do oblania gęsi. Gdy gęś już zastygnie, polać ją z wierzchu zostawionym smakiem, aby się utworzyła szklista powłoka. Wydając pokrajać jak zwykle, ubrać i obłożyć naokoło ostudzoną galaretką pokrajaną w kostkę oraz zieleniną. Osobno w sosjerce podać sos Cumberland, tatarski lub musztardowy (patrz sosy).

ROLADA Z GĘSI

Roladę z gęsi przyrządza się tak samo jak z kaczki (patrz przepis na str. 37).

GEŚIA SZYJKA NADZIEWANA NA ZIMNO

Z dużej i tłustej gęsi obciągnąć ostrożnie skórę z szyi. Wątróbkę gęsią lub kawałek cielęcej usiekać drobno i przetrzeć przez sito, 25 dkg cielęciny i 10 dkg słoniny przepuścić 2 razy przez maszynkę. 1 łyżkę masła utrzeć z 2 żółtkami, dodać 1/2 bulki namoczonej w mleku i odcisniętej, soli, pieprzu, gałki muszkatołowej do smaku, kilka pieczarek ugotowanych i pokrajanych w talarki, 5 dkg słoniny pokrajanej w kostkę, wszystko razem wymieszać, nadziać tym farszem skórę z szyi i zaszyć po obu końcach. Następnie nafaszerowaną szyję gotować w smaku z jarzyn i korzeni przez 1 godzinę. Nadziewać należy niezbyt mocno, a ponadto trzeba ponakłuwać skórę szpilką, aby szyja w czasie gotowania nie pękła. Gdy szyja będzie już ugotowana, wyjąć ją ze smaku, zawinąć w płótno, przycisnąć deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła, a gdy wystygnie, krajać w cienkie plastry, ułożyć na półmisku przybranym zielenią; podawać do niej różne zimne sosy.

KACZKI NA ZIMNO „À LA JOCKEY CLUB“

Oczyszczoną kaczkę udusić z jarzynami i korzeniami do zupełnej miękkości. Gdy będzie gotowa, wyjąć, przestudzić, wyciąć z niej cienkie filety, a resztę mięsa dokładnie oddzielić od kości, i wraz z wątróbką drobno usiekać, wlać trochę sosu spod kaczki, auszpiku, papryki, soli, włożyć na spód rondelka, a na wierzch położyć filety cienko i równo pokrajane, bez wierzchniej skórki i kostek. Naczynie, w którym się kaczka gotowała, odgotować rosołem, zdjęć tłuszcz, doprawić 1 kieliszkiem wina (najlepiej maderą), dać na 1 litr płynu 4—5 listków żelatyny, 2 rozbite białka, zagotować, przecedzić przez serwetę i po wystudzeniu zalać ułożoną w formie kaczkę, postawić w zimnym miejscu do zastygnięcia. Osobno podać sos majonezowy lub tatarski.

ZAJĄC DO ZIMNEJ ZASTAWY

Zdjąć z zająca skórę, odkrajać przodki, kark, łopatki, pozostawiając tylko zad z combrem, wypłukać w kilku wodach z krwi, nie moczając jednak długo, gdyż straci smak. Następ-

nie ostrym szpiczastym nożykiem wyżyłować z kilku błon, czyli skór, którymi zajac jest pokryty, naszpikować gęsto słoniną, skropić lekko octem, obłożyć plasterkami jarzyn, cebuli oraz korzeniami i pozostawić na parę godzin w zimnym miejscu. Pół godziny przed pieczeniem, zajaca posolić, włożyć do brytfanny, położyć na wierzchu 2—3 łyżki masła i piec w gorącym piecu przez 1—1½ godziny, zależnie od wielkości, polewając go często smakiem. Przygotować następujący farsz: przodek, łopatki, wątróbkę i 15 dkg słoniny udusić z jarzynami, cebulą, 2—3 listkami bobkowymi i 3—4 ziarenkami ziela angielskiego. Gdy mięso jest już miękkie i odstaje od kości, obrać je i dodać 1 tłustego śledzia wymoczonego i obranego z ości. Przepuścić wszystko 2 razy przez maszynkę i przetrzeć przez sito. Utrzeć dobrze 4 ugotowane na twardo i przetarte żółtka z 4 łyżkami oliwy, 2 łyżkami musztardy, wymieszać z farszem, wcisnąć soku z cytryny lub dolać octu do smaku, dodać trochę pieprzu, wymieszać i nadziać zajacą. Zimnego zajacą pokrajać jak zwykle, ułożyć na półmisku i ubrać zieleniną. Do takiego zajacą podaje się zazwyczaj sałatę z majonezem lub sos Cumberland.

BEFSZTYK TATARSKI

25 dkg lub więcej polędwicy wołowej lub miękkiej krzyżówki oskrobać nożem lub zemleć na maszynie. Włożyć do miski, dodać 1 lub więcej żółtek i zmieszać dokładnie z mięsem. Następnie dodać do masy musztardy, soli, pieprzu do smaku, 1—2 łyżeczki oliwy, cebulę drobno pokrajaną, korniszony, rydze marynowane lub grzyby, 1 łyżeczkę maggi. Wszystko to dokładnie wymieszać. Po wymieszaniu masę mięsną wyłożyć na szkło lub półmisek nadając jej formę befsztyka i ubrać półmisek marynatami, drobno posiekanym jajem na twardo i zieleniną. Przed podaniem postawić na lód lub w bardzo zimnym miejscu.

PAŁKI (UDKA) GĘSIE W GALARECIE

Oczyszczone gęsie pałki zamarynować na 24 godziny solą z odrobiną saletry i 2 listkami bobkowymi. Na drugi dzień umyć je dokładnie, włożyć do rondla, zalać małą ilością wody, do której włożyć 1 cebulę, 1 pietruszkę, 1 marchew,

4 ziarenka ziela angielskiego i 2 listki bobkowe i gotować, dopóki nie będą miękkie; pod koniec gotowania wlać 1—2 łyżki octu. Włożyć następnie w całości do głębokiej salaterki, zalać sklarowanym czysto rosółem, pozostałym od gotowania pałek, z rozpuszczonymi 3 listkami żelatyny i wynieść w zimne miejsce do zastygnięcia.

Do pałek podaje się osobno ocet i oliwę lub sos tatarski względnie Remoulade.

SZTUFADA NA ZIMNO

1 kg grubej a krótkiej pieczeni zrazowej zbić mocno pałąką, włożyć do miski i zalać przygotowaną zalewą: 1 szklanka wody, $\frac{1}{2}$ szklanki octu, 1 cebula pokrajana w plastry, 2 listki bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego i 3 ziarenka pieprzu; pozostawić na 2—3 dni. Następnie mięso wyjąć, otrzeć, nasolić, popieprzyć i naszpikować gęsto i głęboko słoniną. Włożyć do rondla na rozpalone masło i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu, a gdy się obrumieni, poleać kieliszkiem czystej wódki, od której mięso kruszeje, lub zalewą albo winem, a potem skrapiać zimną wodą. W czasie duszenia dodać $\frac{1}{2}$ łyżeczki tartego majeranku, 2 goździki, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście bobkowe i dusić aż mięso będzie zupełnie miękkie. Gdy sztufada jest gotowa, wyjąć na półmisek i postawić w zimnym miejscu, aby zastygła. Przed podaniem pokrajać w cienkie plastry, ubrać półmisek różnymi marynatami. Osobno podać w sosjerce ostre sosy.

ROASTBEEF PO ANGIELSKU NA ZIMNO

Kawałek roastbeefu odjąć od spodnich kości żebrowych, zdjąć z wierzchu skórę (jeżeli jest bardzo tłusta, można odkrajać tylko grubszą żyłowaną część od góry, a dolną pozostawić przy mięsie), zbić mocno pałąką, posmarować oliwą, obłożyć cebulą i jarzynkami i pozostawić w zimnym miejscu na cały dzień lub przynajmniej na parę godzin, aby mięso skruszało. Posolić je w ostatniej chwili, aby nie stwardniało, obrumienić ze wszystkich stron na mocnym ogniu na rozpalonym maśle, następnie wstawić do gorącego pieca na 10—15 minut. W środku roastbeef powinien być zupełnie

różowy, gdyż w przeciwnym razie będzie twardy. Po wystudzeniu pokrajać go w jak najcieńsze plastry, ułożyć na półmisku, ubrać różnymi marynatami i zieleniną. Osobno podać sos Cumberland lub tatarski.

PIECZEŃ CIELEĆCA „À LA REINE“ NA ZIMNO

Upiec dobrze zbitą i sparzoną wrzącą wodą pieczeń cielęcą, a gdy wystygnie, pokrajać w cienkie plastry. Osobno ugotować kurę, mięso oddzielić od kości, ubić w morderzu, dodać pod koniec trochę sosu, przetrzeć przez sito, wymieszać w rondelku z kilkoma łyżkami gęstego auszpiku, dodać trochę papryki i drobno posiekanych pieczarek. Pokrajaną cielęcinę układać na kości, smarując każdy plaster przygotowaną masą, z wierzchu ładnie wygładzić, połać w zimnym miejscu parę razy auszpikiem, aż się utworzy błyszcząca powłoka. Podając ubrać półmisek pokrajanym w kostkę auszpikiem, zieloną sałatą, różnymi marynatami, a w sosjerce podać sos tatarski, Remoulade lub Cumberland.

FASZEROWANA ŁOPATKA BARANIA LUB Z JAGNĘCIA

Łopatkę baranią lub z jagnięcia przeciąć wzdłuż kości tak, aby można było kość łatwo wyjąć, po czym wyciąć tyle mięsa, aby pozostała cienka warstwa przy nieuszkodzonej wierzchniej skórze. Do wyciętego mięsa dodać 25 dkg mięsa cielęcego bez kości i wszystko przepuścić przez maszynkę. Posiekać drobno cebulę, zieloną pietruszkę, posolić, popieprzyć i wysmarować tym od wewnątrz mięso pozostałe przy skórze baraniej. Przemieloną baraninę z cielęciną osolić, popieprzyć do smaku i farsz ten równomiernie rozłożyć na rozplątanej łopatce, przekładając plasterkami słoniny, pokrajanymi gotowanymi pieczarkami i jajami na twardo również pokrajanymi w plastry. Gdy cała łopątka wypełniona jest farszem, zwinąć do środka, aby wierzchnią skórę można było brzegami mocno zeszyć. Po zeszyciu łopatkę włożyć do rondla lub rynienki, zalać 2 szklankami mocnego rosółu. Włożyć włoszczyznę, parę ziarenek pieprzu, 2—3 listki bobkowe i 1 ząbek czosnku, przykryć łopatkę papierem wysmarowanym masłem i zagotować na płycie, po czym zaraz wstawić do gorącego pieca i dusić około 2 godzin.

Następnie wystudzić nie wyjmując z rynienki, po czym ułożyć na półmisku, posmarować równo zastygniętym sosem, pokrajać w plastry i przybrać zieleniną. Osobno w sosjerce podać sos majonezowy z cebulkami.

CIEŁĘCINA MARYNOWANA NA INNY SPOSOB „SEEFISCH“

Rozkrajac wzdłuż ćwiartkę cielęciny, wyjąć wszystkie kości, zbić pałką i namoczyć na 24 godziny w słodkim mleku. Po wyjęciu posolić, posmarować 1 łyżką masła utartego z 1 tłustym śledziem wymoczonym i obranym z ości, dodać sok z 1 cytryny lub 1 łyżeczkę octu, zwinąć ciasno i obwiązać szpagatem. Osobno ugotować 1¹/₂ litra smaku z jarzyn, cebuli, korzeni z dodatkiem gałki muszkatołowej i 4—5 ziarenek jałowca, precedzić go, włożyć cielęcinę do rondla, zalać ją tym smakiem i gotować tak długo pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka, po czym pokrajać w średnio grube plastry, ułożyć w słoju i zalać pozostałym rosołem, dodając jeszcze soku z cytryny lub ocet. Podawać z octem i oliwą lub z sosem tatarskim.

PIECZEŃ CIEŁĘCA NA ZIMNO

Upieczony kawałek pieczeni cielęcej postawić w chłodnym miejscu lub w lodówce, a przed samym podaniem pokrajać cienko jak szynkę, ułożyć na półmisku, ubrać galaretką, która zastygła pod pieczeniem. Osobno podać różne ostre sosy.

PIECZEŃ CIEŁĘCA W SOSIE Tatarskim

Zrobić sos tatarski z żółtek na twardo (patrz sosy), pokrajać upieczoną cielęcinę w plastry, posmarować każdy kawałek sosem i ułożyć w słoju, zalać resztą sosu, a słój zawiązać papierem. Cielęcina taka nadaje się do spożycia po paru dniach. Podawać do niej sałatkę z kartofli lub selerów.

PIECZEŃ CIEŁĘCA MARYNOWANA NA ZIMNO

Wyjąć kości z pieczeni cielęcej i namoczyć ją w mleku, postawiwszy w zimnym miejscu. Po dwóch dniach wyjąć ją z mleka, zalać przygotowaną lekką zalewą z korzeniami

i cebulą i zostawić na 3—4 dni. Przed użyciem dodać do tej zalewy dużo jarzyn, posolić i ugotować w niej cielęcinę ciasno zwiniętą i obwiązaną szpagatem. Po ugotowaniu wyjąć, a gdy wystygnie, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, przybrać różnymi marynatami, galaretką, jajami na twardo. Podać do niej różne ostre sosy.

SZYNKĄ GOTOWANĄ NA ZIMNO

Wymoczoną przez noc szynkę wędzoną włożyć do gotującej wody do dużego garnka, dodać dużo jarzyn, cebuli, trochę korzeni i gotować pod przykryciem 3—4 godziny. Gdy boczna kość zaczyna odstawać, zjąć szynkę z ognia i zostawić w smaku aż do zupełnego wystygnięcia. Następnie obciągnąć z niej skórę, wykrecić poprzeczną górną kość, obkroić cienko spod spodu i w miarę potrzeby krajać w cienkie plastry. Pokrajaną szynkę ułożyć na półmisku, przybrać w środku i z boków galaretką i zieleniną, a osobno podać różne sosy — tatarski, majonezowy lub Remoulade.

SZYNKĄ NA ZIMNO À L'IMPERIAL

Wędzoną szynkę oczyszczoną ze skóry i zbytniego tłuszczu pokrajać w równe i cienkie plastry. Przetrzeć przez sito kilka usiekanych pieczarek, 20 dkg pasztetu z gęsich wątróbek, 20 dkg masła i razem w rondelku dobrze wymieszać, dodając trochę papryki, 1 kieliszek wina i sól. W końcu wymieszać z 1/4 l gęstej piany ubitej z kremowej śmietanki. Układając na półmisku, przekładać każdy plaster masą. Następnie polać szynkę auszpikiem kilka razy aż utworzy się szklista powłoka, ubrać na półmisku zieleniną. Osobno podać sos tatarski.

SZYNKĄ SUROWĄ WĘDZONĄ

Odkrajać z szynki nadmierny tłuszcz. Jak najcieńsze plastry ułożyć na półmisku przybranych zieleniną i podawać wraz z innymi zimnymi mięsami na zakąskę.

POŁĘDWICĄ SUROWĄ WĘDZONĄ

Połędwicę surową podaje się tak samo, jak szynkę surową.

SCHAB WIEPRZOWY NA ZIMNO

Niezbyt tłusty, jasnoróżowy schab wieprzowy zbić pałką i skropić wrzącym octem, aby skruszał. Zostawić tak na 2 godziny. Następnie posolić go, posypać kminkiem i wstawić do gorącego pieca, polewając często masłem i roztopionym tłuszczem. Piec najwyżej 1—1½ godziny, zależnie od wielkości, gdyż za długo pieczony wyschnie. Wystudzony pokrajać w cienkie plastry. Osobno podać ostre sosy.

MIEŚO Z SZYNKI

½ kg gotowanej szynki pokrajać w kawałki, przepuścić 2 razy przez maszynkę z 3—5 sparzonymi małymi cebulkami i przetrzeć przez sito. Następnie do kamiennej rynki włożyć 12½ dkg surowego masła i wraz z przetartą szynką ucierać łyżką przez ½ godziny, aby się utworzyła zupełnie gładka masa. Osobno ugotować smak na auszpick (patrz Auszpick, str. 30) z odpadków mięsa, podróbek z drobiu i 1—2 sparzonych nóżek cielęcych, dużej ilości włoszczyzny i odrobiny korzeni. Smak sklarować białkami, przelać przez sito, dodać 3—4 listki rozpuszczonej żelatyny i wcisnąć sok z cytryny lub dolać 1 łyżeczkę octu. Na spód formy nalać auszpicku, a gdy zastygnie, włożyć do formy masę z szynki tak, aby nie przylegała do brzegów formy, zalać do pełna auszpickiem i wynieść w zimne miejsce do zastygnięcia. Przed podaniem wyłożyć na półmisek, ubrać gotowanymi na twardo jajami, różnymi marynatami i zieleniną. Osobno w sosjerce podać sos majonezowy.

„BOMBA“ Z SZYNKI PO PARYSKU

½ kg chudej szynki gotowanej przepuścić przez maszynkę i wymieszać w kamiennej misce z 10 dkg surowego masła na gładką masę. Do masy tej dodawać na przemian po łyżce ¼ l gęstego sosu beszamelowego i ⅓ l gęstej niekwaśnej śmietany, przetrzeć wszystko razem przez durszlak i dodać 3 łyżki drobno siekanej chudej gotowanej szynki, ½ łyżeczki białego mielonego pieprzu i szczyptę papryki. Wymieszać wszystko razem z ¼ l niesłodzonej bitej śmietany, posolić do smaku i uformować w kształcie klopsa.

Klops obwinąć szczelnie pergaminem i włożyć do lodu na parę godzin. Gdy zamrozi się, wyłożyć na okrągły półmisek. Zdjąć papier i ubrać wokół siekanym twardym auszpikiem.

KIELBASA BIAŁA GOTOWANA NA ZIMNO

Dowolną ilość białej surowej kielbasy włożyć do rondla z ciepłą wodą i gotować na wolnym ogniu 15—20 minut (zależnie od grubości). Po ugotowaniu wyjąć, a gdy zupełnie wystygnie, pokrajać w kawałki o długości około 5 cm. Do białej kielbasy podaje się zazwyczaj chrzan przyrządzony z octem i cukrem.

SZYNKA BARANIA PO WESTFALSKU

Szynkę baranią zbić pałką. Wymieszać razem 12¹/₂ dkg soli, 1 dkg saletry, 2 dkg cukru, po 1 łyżce utłuczonego kolendru i jałowca, 3—4 goździki, 8—10 ziarenek ziela angielskiego i wcierać mocno w baraninę aż wejdzie wszystka sól. Następnie włożyć ją do małej miski, obłożyć cebulą i bobkowymi liśćmi, przycisnąć denkiem i kamieniem i pozostawić na 24 godziny, aby puściła sok. Po 24 godzinach wynieść do zimnego miejsca i co dzień przewracać. Po trzech tygodniach szynka jest już gotowa. Po tym czasie wyjąć, usunąć korzenie i bardzo mocno uwędzić, a potem powiesić ją w suchym, przewiewnym miejscu na 1 tydzień. Podając krajać w bardzo cienkie plastry.

OZÓR MARYNOWANY

Oczyszczony ozór natrzeć dobrze solą zmieszaną z 1 łyżeczką saletry, włożyć do miski, wrzucić 4—6 ziarenek ziela angielskiego i kilka liści bobkowych, nakryć denkiem, wynieść w zimne miejsce i pozostawić na 5 dni, przewracając w tym czasie kilka razy. Po wyjęciu ozór opłukać, włożyć do rondla z dużą ilością wody i gotować. Po ugotowaniu zdjąć wierzchnią skórę i odstawić do ostudzenia. Przed podaniem pokrajać w średnio cienkie plastry, ułożyć na półmisku przybranym jajami na twardo, marynatami i zieleciną. Osobno podać sos Cumberland lub majonezowy à la Kuczyński.

PÓLGĘSKI

Po zabiciu i oczyszczeniu z pierza zostawić gęś do drugiego dnia, aby sadło dobrze zastygło i ulotnił się zapach świeżości. Na drugi dzień wykrajając piersi jak można największe. Natrzeć półgęski z obu stron 1 łyżką soli zmieszaną z 1/2 łyżeczki saletry i 1/2 łyżeczki cukru. Następnie włożyć je do naczynia drewnianego (byle nie sosnowego) lub miski kamiennej, ułożyć ściśle, obłożyć liśćmi bobkowymi, wrzucić 5—6 ziarenek ziela angielskiego, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniem. Tak przyrządzony półgęsek musi leżeć przez 6—7 dni, przy czym po 3 dniach trzeba go przewrócić na drugą stronę. Wyjęte ze słonego sosu, obsuszyć przez 24 godziny, następnie zwinąć w rulon mięsem do środka i zeszyć bokami. Półgęsek owinać papierem pergaminowym, obwiązać i oddać do uwędzenia w niezbyt gorącym i słabym dymie (3—4 dni). Przed podaniem pokrajać w cienkie plastry.

KIELBASA WĘDZONA Z PIERSI I PAŁEK (UDEK) GĘSICH

Mięso z piersi i 2 pałek bez skóry wyżyłować, pokrajać w drobną kostkę, dołożyć usiekanego tłuszczu spod skóry gęsi, dodać miało utłuczone: 1 łyżkę soli, 1/2 łyżeczki saletry, 1 ząbek czosnku, 12 ziarenek pieprzu i 10 ziarenek angielskiego ziela, wymieszać razem, nadusić kiełbaśnicą flak wieprzowy, obsuszyć i wędzić przez 24 godziny. Kielbasę taką jada się na surowo.

NOGI Z DZIKA FASZEROWANE

Odciać obie tylne nogi dzika aż po kolana, oczyścić z sierści, wymyć, ściągnąć z nich skórę wraz z mięsem (nie rozcinając skóry) i w utworzony w ten sposób worek włożyć następujący farsz:

pół kg tłustej wieprzowiny od karku i pół kg cielęciny przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać 2 bułki wymoczone w mleku i wyciśnięte, przetrzeć wszystko przez sito lub bardzo starannie utrzeć wałkiem w misce, wymieszać z 4 jajami, dodać sól, pieprz i gałkę muszkatołową do smaku. Osobno ugotować 25 dkg ozora peklowanego, 10 dkg słoniny 2—5 szt. pieczarek, wszystko pokrajać w paski lub

w kostkę, posolić i skropić koniakiem lub spirytusem i pozostawić tak na dwie godziny. Po nałożeniu farszu zaszyć nogi po obu końcach, zawinąć w płótno i gotować z korzeniami i cebulą. Po ostygnięciu zdjąć płótno, przycisnąć nogi deseczką i ciężarkiem, pozostawić tak do następnego dnia.

Przed podaniem pokrajać w cienkie plastry, ubrać galaretką, marynatami i zieleńią. Osobno podać sos tatarski lub inny wg gustu.

SALMIS Z BEKASÓW LUB KWICZOŁÓW

Oczyszczone ptaki posolić, wyjąć żołądki, obwinąć w cienkie plastry słoniny i dusić na wolnym ogniu z cebulą, korzeniami, jarzynami pokrajanymi w talarki i 3—4 ziarnkami jałowca. Podrumienić, dodać 3—4 wątróbki z drobiu lub 1 wątróbkę gęsią, wsypać 2 łyżki tartego chleba i zalać 1 szklanką czerwonego wina, dusić pół godziny pod przykryciem. Ptaki wyjąć, przykryć tłustym papierem, a wątróbki, żołądki i jarzyny przepuścić przez maszynkę, przetrzeć przez sito, dodać drobno usiekanych pieczarek i dusić na ogniu tak długo, aż masa zagęstnieje. Posmarować grubo ptaki masą, ustawić każdy osobno na widelcu, a gdy masa zastygnie oblać lub posmarować piórkiem bardzo gęstym bulionem i ciężić tak, aby wytworzyła się na nich szklista powłoka. Ułożyć z ptaków na półmisku piramidę, ubrać galaretką, jajami na twardo dowolnie pokrajanymi i zieleńią. Podać osobno sosy: Cumberland, tatarski itp.



FORSZMAK NA GORAĆO

Pieczoną obraną z kości cielęcinę przepuścić przez maszynkę lub 1 kg surowej pokrajać w kawałki i dusić na maśle z cebulą, podlewając rosółem aż będzie zupełnie miękka. 4 bułki namoczone w mleku dobrze wycisnąć, 4 śledzie wymoczone w wodzie obrać ze skóry i ości, 3 jabłka i 6 gotowanych kartofli utrzeć na tarce i wszystko razem przepuścić 2 razy przez maszynkę. Zrobić białą zaprażkę z 2 łyżek masła i 1 łyżki mąki, wlać $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany, włożyć kawałek bulionu lub 1 kostkę maggi rozpuszczoną w wodzie, wrzucić masę mięsną, posolić, popieprzyć do smaku, dodać 3 łyżki tartego parmezanu lub ostrego sera, $\frac{1}{2}$ tłustego śledzia również usiekanego, wymieszać wszystko razem i dusić w rondlu na wolnym ogniu aż zbieleje; w końcu wbić 3 całe jaja. Włożyć masę do

Zakąski mięsne na gorąco



rondla wysmarowanego grubo masłem i wysypanego mąką i gotować na parze przez godzinę, lub przykrywszy tłustym papierem piec w piecu pod przykryciem. Przed wyjęciem spróbować patyczkiem czy potrawa jest już gotowa. Podać na gorąco z dowolnym ostrym sosem lub na zimno z sosem tatarskim lub Remoulade.

FORSZMAK „DRAGOMIROW“ NA GORĄCO

Parę plasterków szynki gotowanej, parę plasterków dobrej kielbasy, po kilka kawałków różnych pieczeni — np. schab wieprzowy pieczony, pieczeń wołowa, drób pieczony — jeden (lub więcej — zależnie od potrzeby) twardy kiszony ogórek, jeden (lub więcej) kartofel gotowany zimny — wszystko pokrajać w plasterki, posolić, posypać papryką do smaku i dobrze wymieszać. Rozpuścić na patelni lub w kamiennej rynience 1—2 łyżki masła, włożyć siekalinę, zalać kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżeczką mąki, 1 rozpuszczoną kostką maggi, posypać tartym parmezanem lub ostrym serem i na krótko włożyć do pieca i lekko zapiec. Podawać wprost z patelni lub rynienki.

PARÓWKI Z SOSEM CABUL

Dowolną ilość cienkich parówek zagrzać w gotującej wodzie, wyjąć, pokrajać na 2 cm kawałki, wrzucić do rondelka i zalać następującym sosem. Zrobić zasmażkę z masła i niewielkiej ilości mąki, rozprowadzić wodą od parówek i dodać dużo sosu Cabul (patrz sosy) i jeszcze raz zagrzać z sosem. Tak przyrządzone parówki należy podawać bardzo gorące.

FLAKI

1 kg flaków wołowych, dobrze oczyszczonych i wymoczonych, sparzyć gotującą wodą i zostawić na jakiś czas, następnie jeszcze raz dokładnie wymyć i wypłukać zimną wodą, aby straciły niemiłą woń. Włożyć do rondla, zalać zimną wodą, włożyć 2 łyżki masła, dodać 15—20 dkg tłustej wołowiny (będą lepsze) i gotować tak długo na wolnym ogniu, póki nie zmiękną (4—5 godzin). Wówczas odstawić

je (mięso wołowe wyjąć) i po wystudzeniu pokrajać w podłużne cienkie paski. Podobnie pokrajać 4 pietruszki, 3—4 marchwie, 1 seler, dodać pieprzu do smaku, 4—6 ziarenek angielskiego ziela, 3 listki bobkowe, 1 łyżeczkę imbiru i gotować razem z pokrajanymi flakami aż do miękkości. Przed wydaniem utrzyć 1 łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki i $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany, rozprowadzić smakiem z flaków, zaprawić je i jeszcze kilka razy zagotować. Na koniec oblać flaki zrumienionym masłem z tartą bułką. Podać do nich osobno tarty imbir, paprykę, majeranek, suchy tarty ostry ser (parmezan lub ser szwajcarski).

MÓZGI W MUSZELKACH LUB TYGIELKACH

Mózg cielęcy lub wołowy obrać z błon, opłukać i ugotować w słonej wodzie z liśćmi bobkowymi i zielem angielskim, kawałkiem cebuli i sokiem z cytryny lub 1 łyżeczką octu. Gdy przestygnie, pokrajać w kostkę. Zasmażyć na biało 1 łyżkę masła z połówką drobno posiekanej cebuli, zaprawić 1 łyżką mąki, rozprowadzić kilkoma łyżkami rosółu, $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany, tak aby sos był gęsty (zawiesisty), wcisnąć sok z cytryny lub dolać octu do smaku, posolić, wrzucić mózg, wymieszać razem i zasmażyć. Nakładać do muszelek lub tygielków kamiennych, oblać bułeczką zrumienioną z masłem i wstawić na chwilę do pieca, aby z wierzchu zastygły.

BIGOS

$\frac{3}{4}$ kg kapusty kiszonej i $\frac{3}{4}$ kg kapusty słodkiej szatkowanej, 1 pokrajaną cebulę, 2—3 listki bobkowe, 4—5 ziarenek angielskiego ziela i 25 dkg tłustego boczku niewędzonego włożyć do garnka, zalać wodą, aby kapusta była zaledwie przykryta, i gotować na wolnym ogniu. Gdy kapusta będzie prawie miękka, wrzucić do garnka wyjęty poprzednio i pokrajany w kostkę boczek, kawałki pieczonego drobiu, ewentualnie pieczonej zwierzyny i pokrajane kawałki pieczeni wołowej. Następnie dodać 25 dkg dobrej wieprzowej kiełbasy pokrajanej w plasterki, szczyptę majeranku i tymianku, 2—3 pokrajane pomidory lub 2 łyżki przecieru pomidorowego i 2—3 ugotowane suszone grzyby. Wszystko

wymieszać, dusić na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając i jeśli potrzeba podlewać odrobiną wody, aby się bigos nie przypalił. Gdy kapusta będzie już zupełnie miękka, posolić, popieprzyć, dodać cukru do smaku, a przed wydaniem wlać 1 szklankę wina czerwonego lub białego, dobrze zamieszać, przykryć pokrywą i chwilę poczekać aż bigos przejdzie smakiem i zapachem wina. Wyłożyć na półmisek lub do wazy i podać bardzo gorący.

„BOEUF STROGONOW“

Dowolną ilość oczyszczonej z łożu i wyżyłowanej polędwicy wołowej pokrajać w paski o grubości palca, wrzucić na patelnię z rozpalonym masłem, dodać $\frac{1}{2}$ sparzonej i utartej na tarce cebuli, obrumienić ze wszystkich stron. Z patelni przełożyć do rondla, wlać $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżeczką mąki, można wrzucić 1 łyżkę kaparów lub pokrajanych w paski rydźów marynowanych, dodać trochę maggi i 1—2 łyżeczki sosu Cabul (patrz sosy) i dusić jeszcze przez 5—10 minut. Podawać do stołu w rondlu owiniętym serwetą.

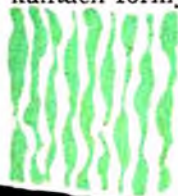


Pasztesy



PASZTET Z CIEŁĘCINY

2 kg cielęciny od kuli lub combra, bez kości, oczyścić z błon, wybrać najdelikatniejsze części i pokrajać w grubsze plastry. Resztę mięsa przepuścić przez maszynkę wraz z taką samą ilością świeżej słoniny, wymieszać dokładnie, dodając 4—5 łyżek drobno posiekanej chudej gotowanej szynki. Następnie ucierać w misce wałkiem, dosypując ziela angielskiego, soli, pieprzu, gałki muszkatołowej do smaku. Osobno naszpikować przygotowane uprzednio plastry cielęciny słoniną maczaną trochę w soli i pieprzu, oraz paskami surowej szynki, włożyć do rondla z 14 dkg rozpuszczonej słoniny. Dusić na wolnym ogniu przez kilka minut, posolić, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki białego wina, a gdy wino wsiąknie w mięso, odstawić i ostudzić. Następnie dorzucić 30 dkg krótko gotowanej słoniny pokrajanej po wystygnięciu w grubą kostkę, dodając 2 łyżeczki drobno posiekanej pietruszki i tymianku, ewentualnie trochę majeranku. Wysmarować masłem formę od pasztetu i wylepić ciastem. Wyłożyć spód i boki formy farszem cielęcym, ułożyć w środku szpikowane i podduszone uprzednio plastry cielęciny, przemieszane z kostkami słoniny, przekładać na przemian pozostałym farszem. Wierzch formy pokryć ciastem ułożywszy wszystko w formie koperty, ubrać z wierzchu cienką warstwą ciasta francuskiego, zostawiając przy tym w środku otwór w kształcie kominka, aby uchodząca para nie zepsuła powierzchni ciasta. Ciasto posmarować rozbitym jajkiem i dobrze przycisnąć boki, aby nie rozchodziło się przy kantach formy. Piec co najmniej 2 godziny w średnio



gorącym piecu, uważając, aby początkowo od razu zapiekało się z wierzchu ciasto francuskie, po czym nakryć natłuszczonym pergaminem, aby się nie spaliło, i dopiekać już w równomiernym ciepłe. W pół godziny po wyjęciu z pieca wlać pomału przez górny otwór 1¹/₂ szklanki tłustej galarety rosolowej, niezbyt słonej, zmieszanej z 1/2 szklanką madery lub podobnego w smaku wina. Podawać przynajmniej po 15—24 godzinach, ubrawszy środkowy otwór pęczkiem zieleniny. Osobno podać sosy: tatarski, majonezowy, Cumberland lub majonezowy à la Kuczyński.

PASZTET STRASBURSKI

1/2 kg świeżego tłustego przerośniętego boczku włożyć do rondla, podać niewielką ilością wody, dodać jedną małą cebulkę, 2 listki bobkowe, 3—4 ziarenka ziela angielskiego, kilka trufli lub pieczarek wymoczonych uprzednio kilka godzin w winie i wszystko dusić na wolnym ogniu tak, aby się nie przyrumieniło. Gdy boczek jest już prawie miękki, wrzucić 2 duże wątróbki z tuczonych gęsi, wymoczone przez kilka godzin w mleku, tak aby w rondlu zaparowały i straciły surowiznę. Jedną z nich przemleć z boczkiem 2 razy przez maszynkę lub przetrzeć przez sito, a następnie utrzeć z 2—3 łyżkami gęsiego smalca, dodać soli i białego pieprzu do smaku. Układać w kamiennym lub szklanym naczyniu, przekładając cienkimi plastrami pokrajanej drugiej wątróbki oraz plasterkami pokrajanych trufli lub pieczarek. Naczynie nakryć szczelnie i gotować na parze przez 40 minut. Po ugotowaniu odstawić do zastudzenia. Przed wydaniem na stół wyłożyć zgrabnie na półmisek i ubrać zielenią.

PASZTET NA SPOSÓB STRASBURSKI

Świeżą wątrobę cielecą naszpikować, po usunięciu błon, świeżą słoniną, włożyć do rondla podłożywszy pod nią kilka plasterków słoniny, parę grzybków suszonych lub świeżych pieczarek, 2—3 listki bobkowe, 4—5 ziarenek ziela angielskiego, 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej i dusić pod pokrywą, często przewracając, aby się nie przypaliła; pod koniec duszenia posolić. Następnie wątrobę wystudzić, przepuścić przez maszynkę, przetrzeć przez sito i dodać 1 szklankę

gęsiego smalcu i wszystko dokładnie wymieszać. Udużoną słoninę pokrajać w kostkę i posolić do smaku. Następnie kłaść masę do salaterki, przekładając kostkami słoniny i pokrajanymi udużonymi grzybami lub pieczarkami. Pasztet taki naśladuje Sztrasburski. Zamiast gęsiego smalcu można użyć sklarowanego masła, pasztet będzie równie smaczny, lecz już nie tak trwały jak z gęsim smalcem.

PASZTET Z GĘSICH WĄTRÓBEK

2 gęsie wątróbki wymoczyć przez parę godzin w mleku i usiekać na masę, 10 dkg świeżej słoniny przemielonej przez maszynkę zmieszać z usiekaną wątróbką, wbić w to 2 jaja, wsypać 1 szklanekę tartej i przesianej bułki, włożyć 2 usiekane trufle lub pieczarki, dodać soli i pieprzu do smaku i wszystko razem wymieszać. Wysmarować rondel masłem, wysypać tartą bułką, nałożyć masę i upiec w niezbyt gorącym piecu. Po upieczeniu wyłożyć do donicy, dodać 10 dkg surowego masła, przetrzeć wszystko przez gęste sito. Na koniec wyłożyć masę na półmisek, wygładzić nożem maczanym w oliwie; przed podaniem wstawić w zimne miejsce lub na lód.

PASZTET Z KACZKI

Kaczkę wypatroszyć, wyplukać, podzielić na części i włożyć do rondla z 1 kg tłustego wieprzowego boczku lub tłustych wieprzowych żeberek, dodać 1 cebulę, 3 listki bobkowe, 3—5 ziarenek ziela angielskiego, zalać wodą tyle, aby kaczką nie przypaliła się, i gotować na wolnym ogniu tak długo, aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości, po czym wykrajać dokładnie wszystkie kości i mięso przepuścić 2 razy przez maszynkę. Osobno udusić 2—3 pieczarki i zemleć razem z mięsem, po czym całą masę przetrzeć przez sito, włożyć do donicy, utrzeć wałkiem do białości, dodając do smaku soli, tłuczonego białego pieprzu i utartej gałki muszkatolowej. Masa pasztetowa nie może być zbyt sucha, w razie potrzeby należy więc dolać w czasie ucierania parę łyżek rosółu pozostałego po gotowaniu kaczki. Rondel wysmarować tłuszczem, wysypać lekko tartą bułeczką, wyłożyć cienko krajanymi plasterkami słoniny i ułożyć ściśle

masę paszтетową. Gotować pod przykryciem na parze przez 1 godzinę. Po ostudzeniu wyłożyć na okrągły półmisek, wstawić na lód lub w zimne miejsce. Do paszтetu podać sos Cumberland, Remoulade, tatarski lub majonezowy (patrz sosy).

PASZTET „LUKULLUS“ Z KUROPATW

4—6 kuropatw wyczyścić i wyjąć ostrożnie kości, napełnić kuropatwy wątróbkami z gęsi lub drobiu oraz małymi pieczarkami lub truflami. Formę do zapiekania wysmarować grubo masłem, wyłożyć cienkimi plasterkami cielęciny, położyć na to kuropatwy i pokryć je warstwą pokrajanych w plastry pieczarek oraz plastrami słoniny, lekko posolić, przykryć szczelnie pokrywą i wstawić do pieca na 4 godziny. Osobno przyrządzić następujący sos: $\frac{1}{2}$ kg słoniny pokrajać w kostkę, dodać małą kurę lub duże kurczę, resztki mięsa odjęte z kości kuropatwy, szczyptę tymianku, 1 dużą pietruszkę, 1 ząbek czosnku, 6 małych cebulek, 1 szklanę mocnego rosółu i gotować wszystko w rondlu przez $\frac{1}{2}$ godziny, po czym dolać jeszcze $\frac{1}{2}$ l mocnego rosółu, a po 2 godzinach gotowania, wlać 1 szklanę wina i gotować tak długo, aż sos z wszystkimi przyprawami wygotuje się do połowy objętości. Tymczasem udużone kuropatwy wyjąć z pieca, pozostawić na $\frac{1}{2}$ godziny, aby lekko ostygły. Przystudzony sos przetrzeć przez durszlak i równomiernie oblać nim kuropatwy w formie, w której się zapiekały. Formę przykryć, postawić w zimnym miejscu i po 24 godzinach podać, owijając formę serwetą.

PASZTET Z PRZODKÓW ZAJĘCZYCH

Przodki, głowę, wątrobę i serce ugotować z włoszczyzną, 30—40 dkg bardzo tłustej wieprzowiny od brzucha lekko ugotować, cielęcą wątrobę lub 2 gęsie niezupełnie upiec. Wszystko to zemleć na maszynie i wymieszać, dodając soli, pieprzu, 5 ziarenek tłuczonego jałowca lub gałkę muszkatołową do smaku, 3—4 średnie pieczarki ugotowane i pokrajane drobno, 2 całe jaja, 1 dużą cebulę utartą na tarce. Jeżeli masa jest za gęsta, dolać rosółu od wieprzowiny, włożyć do rondla wysmarowanego tartą bułeczką i upiec.

Po ostudzeniu wyłożyć na półmisek i postawić w zimnym miejscu. Przed podaniem pokrajać w plastry i osobno podać sos Cumberland, majonezowy à la Kuczyński, Remoulade lub tatarski (patrz przepisy na str. 88 i 89).

PASZTET Z DZICZYZNY

75 dkg mięsa z łopatek sarnich i cały zad z zająca zalać lekkim przegotowanym octem z 3—4 listkami bobkowymi, 5—6 ziarenkami ziela angielskiego, pokrajaną w plastry cebulą i pozostawić na 2—3 dni. Następnie włożyć do rondla, wlać zalewę, dodać kawałek słoniny i dusić na wolnym ogniu do zupełnej miękkości. Po przestygnięciu oddzielić mięso od kości, przepuścić 2 razy przez maszynkę, przetrzeć przez sito, posolić, wymieszać z 12¹/₂ dkg gotowanej słoniny również przepuszczonej przez maszynkę oraz taką samą ilością ozora peklowanego pokrajanego w kostkę, ¹/₂ szklanką czerwonego wina i 4 całymi jajami. Formę wyłożyć plasterkami słoniny, nałożyć masę i gotować pod przykryciem na parze przez 2 godziny.

Po ugotowaniu i wystygnięciu wyjąć z formy, pokrajać w cienkie plastry i ułożyć na półmisku. Podać różne ostre sosy.

PASZTET Z KRÓLIKA

Przygotować: podroby i przodek króliczy, 15 dkg tłustej wieprzowiny, 10 dkg wędzonego boczku, ¹/₄ wątróbki cielęcej, 10 dkg cebuli, selera i pietruszki, 6 dkg słoniny, 2 listki bobkowe, pieprz biały i czarny, 6 dkg bułki czerstwej, 3 jaja, 2 dkg suszonych grzybów, gałki muszkatołowej, sól, imbir i tłuszcz do posmarowania formy.

Mięso cielęce, boczek, warzywa i grzyby opłukać, dołączyć przyprawy, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu, posolić. Pod koniec gotowania włożyć słoninę i gotować dalej przez 30 minut, aż mięso stanie się zupełnie miękkie. Z wątróbki usunąć błony, pokrajać w plastry, gotować przez 5 minut w ¹/₈ litra wywaru. W ¹/₈ litra wywaru namoczyć bułkę, mięso, wątróbkę i bułeczkę, przepuścić przez maszynkę 2 razy, dodać sól, pieprz, jaja, gałkę muszkatołową i utrzeć wszystko starannie na jednolitą masę. Posmarować formę

tłuszczem, wyłożyć denko plasterkami słoniny i napęlnić formę w $\frac{1}{4}$ masą. Formę szczelnie zakryć i gotować na parze ok. 1 godziny. Po ostudzeniu pasztet wyrzucić ostrożnie na półmisek. Podaje się go z zimnym ostrym sosem.

PASZTET ZWYKŁY Z CIEŁĘCINY

Cielęcą wątrobę usiekać i dokładnie utrzeć, 40 dkg wyżyłowanej miękkiej cielęciny i 20 dkg świeżej słoniny przepuścić przez maszynkę, zmieszać w donicy z 2 grzybkami ugotowanymi i posiekanymi, wbić w to 4 dokładnie rozbite jaja, wszystko razem wymieszać, przetrzeć przez cedzak, wsypać soli, pieprzu, gałki muszkatolowej do smaku, a na koniec włożyć do rondla wysmarowanego masłem i wstawić na 45 minut do niezbyt gorącego pieca. Po wystygnięciu pokrajać w plastry, ubrać marynatami i podać osobno sos tatarski lub Remoulade.





Paszteciki i grzanki

PASZTECIKI Z MÓZGU W NALEŚNIKACH

Mózg cielęcy, oczyszczony i obgotowany z korzeniami i 1 łyżeczką octu, rozetrzeć dobrze walcikiem, posolić, dodać trochę tartej cebuli, pieprzu do smaku, jeśli kto lubi grzybów drobno usiekanych i uduszonych w maśle, wcisnąć $\frac{1}{4}$ cytryny, wlać 2 łyżki rosółu i ogrzewać na ogniu aż zgęstnieje. Skoro trochę przestygnie, wbić 1 żółtko i dobrze wymieszać. Osobno zrobić naleśniki z 2 jaj i $\frac{1}{4}$ litra mleka na jeden mózg. Roztarty mózg smarować na naleśniki i zwiłać w waleczki lub trąbki, maczać w jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na maśle, aż nabiorą żółtopomarańczowego koloru. Wydając na stół ubrać zieloną pietruszką usmażoną poprzednio w maśle.

PASZTECIKI Z MIĘSA W NALEŚNIKACH

Usmażyć naleśniki i nałożyć je następującym farszem: wołową lub cielęcą pieczeń usiekać drobno, posolić, popieprzyć, wbić 2 żółtka, 1 całe



jajo, podsmażyć na maśle tartą cebulę, wrzucić do niej masę i wymieszać dobrze na ogniu. Masę układać na naleśniki średnio grubo, zwijać w wałeczki lub trąbki, maczać w rozbitym jajku, posypać tartą bułeczką i kto lubi kminkiem, smażyć na patelni na maśle. Podawać wprost z patelni gorące, na wygrzonym półmisku.

PASZTET Z RYBY „À LA BOURGEOISE“

30 dkg ryby gotowanej, 10 dkg bułki moczonyj w mleku i wyciśniętej przepuścić razem przez maszynkę, dodać 1 dużą łyżkę masła i 2 całe jaja dobrze ubite, posolić, popieprzyć, dodać do smaku gałki muszkatołowej i dobrze wymieszać, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką, napełniając ją do $\frac{3}{4}$ wysokości. Gotować na parze pod przykryciem, aż masa dobrze stężeje. Po ugotowaniu i wystygnięciu, wyłożyć na półmisek, otoczyć liśćmi zielonej sałaty i pokryć gęstym sosem majonezowym.

PASZTECIKI Z RAKÓW

Z 15—20 ugotowanych raków wyjąć szyjki i większe łapki, usiekać, posolić, podsmażyć w rakowym maśle lub zwyczajnym maśle z 1 łyżką mąki, 2—3 łyżeczkami śmietany, zmieszać wszystko, zagotować, ostudzić, wbić do masy 2 żółtka, dodać 1—2 łyżeczki drobno siekanego koperku, ogrzać na piecu, a skoro zgęstnieje, nałożyć masę do uprzednio przygotowanych kokilek z ciasta francuskiego; przed wydaniem wstawić do pieca, aby były ciepłe.

PASZTECIKI Z GRZYBÓW W MUSZELKACH LUB TYGIELKACH

Obmyć dobrze świeże lub suszone grzyby, ugotować je na miękko i drobno usiekać. Zasmażyć masło z drobno usiekaną cebulą, wrzucić grzyby, wlać 2—3 łyżki śmietany, wsypać pieprzu i soli do smaku, wymieszać na ogniu, aby masa zgęstniała. Na koniec wbić 2 żółtka, wymieszać dobrze, nałożyć do muszelek lub tygielków, oblać masłem, ze zrumienioną tartą bułeczką. Przed wydaniem wstawić na chwilę do pieca, aby się zagrzały. Masę tę można też układać na cieście maślanym i piec.

PASZTECIKI Z RYBY

Pokrajać drobno rybę, usmażyć na maśle z drobno usiekaną cebulą, posolić i popieprzyć do smaku. 2 na twardo ugotowane jaja drobno usiekać, domieszać do ryby, jeszcze raz krótko zasmażyć z rybą, napełnić paszteciki z ciasta francuskiego i wstawić do pieca dla ogrzania.

BUŁECZKI NADZIEWANE ZAMIAST PASZTECIKÓW

Małe okrągłe bułeczki przekrajać na pół, wyjąć środki, nałożyć farsz mięsny, jak do pasztecików, złożyć bułeczki, namoczyć chwilę w mleku, posypać tartą bułką i wstawić na 15 minut do gorącego pieca.

PASZTECIKI CZYLI KROKIETKI Z RAKÓW

Ugotować raki w osolonej wodzie. Mięso z szyjek i łapek usmażyć na patelni w maśle na złoty kolor. Zrobić zasmażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki mąki i rozprowadzić ją paroma łyżkami mleka, aby utworzył się gęsty biały sos. Usmażone mięso rakowe pokrajać w drobne kawałki, posolić, popieprzyć, wrzucić do gęstego sosu i zdjawszy z ognia wbić 1 żółtko rozbite z 1 łyżeczką mleka, dobrze wymieszać i odstawić do wystygnięcia w zimne miejsce. Po 3—4 godzinach, gdy masa zastygnie i zgęstnieje, brać jej łyżką tyle, aby po otoczeniu w tartej bułce uformować krokietki długości około 7 cm i grubości około 4 cm. W głębokim rondelku rozpuścić tyle masła lub frytury, aby można było we wrzącym tłuszczu swobodnie smażyć stopniowo po kilka sztuk krokietek, aż do zrumienienia. Po wyjęciu z tłuszczu łyżką durszlakową, osączyć je na sicie lub bibule, ułożyć na serwetce leżącej na półmisku i przybrać smażoną w tłuszczu zieloną pietruszką.

KOKILKI Z DROBIU

Ugotowany drób lub pozostały z rosółu czy potrawki pokrajać w drobne kawałki, oddzielając starannie od kości. Osobno ugotować 1 mózg z korzeniami i pokrajać w dość duże kawałki. Ponadto ugotować w małej ilości wody kilka

pieczarek: duże pokrajać w paski, małe — zostawić w całości. Zrobić białą zasmażkę z 1 łyżki mąki i 1 łyżki masła, rozprowadzić smakiem z pieczarek lub rosołem, dodać 1—2 łyżki kwaśnej śmietany, zagotować, po czym wrzucić pokrajany drób, mózg i pieczarki i dobrze wymieszać na ogniu, aby masa zgęstniała. Następnie nałożyć do kokilek, wcisnąć do każdej soku z cytryny, polać masłem ze zrumienioną bułeczką i wstawić na chwilę przed podaniem do gorącego pieca, aby były ciepłe.

PIEROŻKI Z MIĘSA W KRUCHYM CIEŚCIE

Kruche ciasto rozwałkować na warstwę o grubości pół palca, wykrawać foremką okrągłe placuszki mniej więcej półtora raza większe od otworu szklanki. Przygotować zwykły farsz jak do pasztecików, nakładać na placuszki, zawijając zgrabnie brzegi do środka. Na koniec pierożki ułożyć na blasze wysmarowanej masłem i piec w gorącym piecu na złoty kolor.

PIEROŻKI SMAŻONE W DROŻDŻOWYM CIEŚCIE

$\frac{1}{4}$ l letniego mleka zarobić z $1\frac{1}{2}$ dkg drożdży, wsypać 20 dkg mąki, wymieszać dobrze i postawić w ciepłe. Gdy podrośnie, wsypać jeszcze 20 dkg mąki, trochę soli, włożyć 2 całe jaja, 1 łyżkę sklarowanego masła, 1 łyżeczkę cukru i wyrabiać ciasto tak długo, aż zacznie odstawać od ręki, po czym postawić ponownie w ciepłe do wyrośnięcia. Wówczas małe kawałki ciasta otaczać w mące, rozplaszczyc na okrągłe placuszki, nałożyć zwykłym farszem z mięsa, zawinąć brzegi placuszka, ułożyć na sicie, aby trochę podrosły, a potem wrzucić na gorący smalec lub fryturę i smażyć jak pączki, obracając, aby ze wszystkich stron jednakowo się zrumieniły. Po usmażeniu wyjmować łyżką durszlakową, aby ociekły z tłuszczu, ułożyć na gorącym półmisku i podać.

GRZANKI Z SEREM CHESTER

Przygotować kilka lub kilkanaście kwadratowych, nie dużych, na palec grubych plasterków białej bułki okrajanej ze skórki. Posmarować masłem i nałożyć dość grubą

warstwę sera Chester lub podobnego, ewentualnie topionego, posypać trochę papryką. Rozpuścić na patelni masło, włożyć bułeczki i zapiec w gorącym piecu, aby ser nieco się rozpląnął pod wpływem gorąca, a bułka stała się chrupką grzanką. Podawać na gorąco.

KRUSZTADKI „À LA MAZERIN“

Zagnieść kruche ciasto z 30 dkg mąki, 20 dkg masła i 2 żółtek. Wyłożyć ciastem małe foremki jak na babki, napełnić je farszem z drobiu lub cielęciny: ugotowany lub miękko upieczony drób lub cielęcinę po obraniu z kości posiekać drobno, posolić do smaku. W rondelku rozpuścić 1 łyżkę masła, wrzucić farsz i rozcierać łyżką na ciepłym piecu na masę. Gdyby masa była za sucha, wlać trochę rosółu. Po napełnieniu foremek farszem zrobić w środku dołek i nałożyć do niego pokrajane w kostkę pieczarki lub trufle zmieszane z odrobiną sosu maderowego, zasklepić farszem, w końcu przykryć zupełnie ciastem, posmarować rozbitym jajem i przed podaniem wstawić na 20 minut do średnio gorącego pieca. Po upieczeniu wyjąć ostrożnie z foremek, ułożyć na gorącym półmisku na złożonej serwecie.

GRZANKI Z BUŁKI Z PARMEZANEM I SIEKANKĄ Z MIĘSA

Mięso lub pieczeń usiekać drobno z cebulką, dodać parę łyżek tartej bułki, mieszać i podsmażyć na maśle, posolić, dodać 1 jajo, parę łyżek śmietany, nałożyć tę masę na pokrajaną bułkę, posypać parmezanem lub innym tartym ostrym serem i zrumienić w piecu na wysmarowanej masłem blasze.

GRZANKI Z MÓZGIEM

Oczyszczony i ugotowany z korzeniami i 1 łyżką octu mózg po ostygnięciu drobno posiekać, dodać 1—2 żółtka, dobrze wymieszać, posolić i popieprzyć do smaku. Na uprzednio przygotowane plastry bułki, osmażone z obydwu stron na maśle, nałożyć grubo masę z mózgu, posypać tartą bułeczką, ułożyć na patelni wysmarowanej masłem i wstawić do gorącego pieca do zapieczenia. Podawać na gorąco na półmisku wyłożonym serwetą. Osobno podać cytrynę.

GRZANKI Z SZYNKĄ „À LA KUCZYŃSKI“

Pokrajać długą bułkę na cienkie plastry, okrajać ze skóry, tworząc równe prostokąty. Każdy plaster bułki umaczać w winie w rodzaju porta lub malagi, a potem w rozbitym jajku. Przygotować plastry gotowanej szynki bez tłuszczu, o wielkości plastrów bułki i również moczyć je w winie. Obłożyć przygotowane plastry bułki szynką, nakryć szczelnie drugim plastrem, obtoczyć całość w rozbitym jajku, smażyć na patelni na gorącym maśle, obrumieniając po obu stronach na złoty kolor. Podawać bardzo gorące na półmisku wyłożonym serwetą.

KRUTONY Z WĄTRÓBEK Z DROBIU

1 mały ząbek posiekanego czosnku, 1 małą posiekaną cebulkę, szczyptę tymianku i 1 listek bobkowy lekko podusić w 1 łyżce masła. Posiekać dowolne wątróbki: gęsią, kaczą, kurzą, wrzucić je do rondelka z uduszonymi uprzednio przyprawami, dodać trochę utartej cytrynowej skórki, posolić i popieprzyć do smaku i dusić na bardzo wolnym ogniu tak długo, aż wątróbki stracą smak surowizny. Można dodać drobniutko posiekanych pieczarek. Po zdjęciu z ognia wymieszać masę z 1 dużą łyżką masła. Okrągłe małe plastry bułki podrumienić na maśle na jasnożółty kolor, tak, aby nie stwardniały, po czym posmarować tak grubo farшем, aby upodobniły się do czapeczek pieczarkowych.



Jaja na zimno i gorąco

JAJA FASZEROWANE W SOSIE REMOULADE

Kilka jaj ugotowanych na twardo obrać starannie ze skorup, przeciąć wzdłuż na pół, wyjąć ostrożnie żółtka, aby nie uszkodzić białka. Żółtka bardzo dokładnie rozetrzeć wálkiem w misce, dodać musztardy do smaku, trochę oliwy i cukru, wszystko jeszcze raz dokładnie przetrzeć. następnie nałożyć łyżeczką masę do białek w otwory po żółtkach. Do pozostałej reszty masy dodać jedną lub dwie łyżeczki gęstej kwaśnej śmietany, trochę oliwy i wszystko wymieszać, aby zrobił się zawiesisty sos. Posmarować nim każdą połowę nafaszerowanego jaja uważając, aby sos nie przelewał się. Na wierzch jaja położyć małego marynowanego rydza, kawałek pikla lub kilka kawałeczków drobno pokrajanego szczypiorku albo drobno posiekanej chudej gotowanej szynki. Przed podaniem wyłożyć na półmisek udekorowany liśćmi sałaty.

JAJA NADZIEWANE NA ZIMNO

Kilka jaj ugotowanych na twardo, obrać ze skorup, przeciąć wzdłuż na pół, wyjąć z nich żółtka i zrobić następujący farsz: kawałek wyczonego tłustego śledzia, kawałek gotowanej ryby, 1 łyżeczkę kaparów lub drobno siekanych



korniszonów i 2 żółtka posiekać drobno, dodać soli, pieprzu, 1 łyżkę śmietany i 1/2 łyżeczki musztardy, wymieszać razem, nałożyć z czubem w połówki białek. (Proporcja farszu na 2 jaja). Ułożyć na półmisku przybranym zieleniną. W sosjerce podać sos musztardowy, tatarski lub Remoulade.

JAJA „À LA JOCKEY-CLUB“

Udusić 20 dkg wątróbek kaczych lub cielęcych i kaczkę wraz ze słoniną i jarzynami. Oddzielić mięso od kości, usiekać drobnutko, zaprawić smakiem spod kaczki, dodać kieliszek koniaku i trochę papryki. Masę tę rozsmarować na spodzie salaterki lub w rondelku, a gdy zastygnie, wyjąć, zrobić z niej wokół zagłębienia i powstawić pionowo jaja gotowane przez 5 minut i ostrożnie obrane ze skorup. Z wierzchu ubrać je paskami ugotowanych pieczarek i szynki. Ze smaku spod kaczki, dodawszy kieliszek madery lub podobnego w smaku wina, trochę papryki, 2—3 listki żelatyny, zrobić auszpik (patrz Auszpik str. 30) i zalać nim jaja. Gdy zastygnie, podać je na zimno ubrane zieleniną.

JAJA W MAJONEZIE

Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, przeciąć wzdłuż na pół, posolić, popieprzyć, moczyć każdą połówkę w sosie majonezowym, układać na półmisku przybranym zieloną sałatą. Z wierzchu przybrać kaparami, małymi marynowanymi rydzami lub krajany w paski piklami.

JAJA „À LA VINAIGRETTE“

Ugotować jaja na pół twardo i zastudzić w zimnej wodzie. Obrane ostrożnie ze skorupki podać na półmisku, ubrane zieloną sałatą. Osobno w sosjerce podać sos utarty z 1 łyżeczki musztardy, 2 łyżeczek octu i oliwy, soli i pieprzu do smaku, siekanego szczypiorku, koperku zielonego i estragonu.

JAJA NA ZIMNO Z ANCHOIS

Obrane ze skorupki jaja na twardo przeciąć wzdłuż na pół, na każdą połowę położyć anchois lub kawałek tłustego śledzia wymoczonego w wodzie i obranego z ości, zwiniętego w trąbkę, naokoło przybrać kaparami lub siekanymi korniszonami. Ułożyć na półmisku, polać sosem Remoulade lub majonezowym.

KRUSZTADKI Z JAJ NA ZIMNO

Kruchym ciastem zrobionym jak na paszteciki wyłożyć małe foremki w kształcie babeczek i wypiec je. Ugotować jaja na twardo, przeciąć na pół, żółtka przetrzeć przez sito, dodać trochę sosu Cabul, papryki, kawioru oraz jarzyn gotowanych i pokrajanych w drobną kostkę. Masę tę nałożyć do babeczek. Do białek w miejsce żółtek nałożyć kawioru, powstawić je do babeczek, zalać zimnym auszpikiem i posypać siekanym koperkiem.

JAJA NA ZIMNO Z ŁOSOSIEM

Obrane ze skorupki jaja na twardo przeciąć wzdłuż na pół lub pozostawić w całości. Cienkimi plastrami wędzonego łososia owinać każdą połowę lub całe jajo. Wyłożyć na półmiskę ubraną zieleniną, osobno podać ćwiartki cytryny.

JAJA Z KAWIOREM

Obrane ze skorupki jaja na twardo przeciąć wzdłuż na pół. Każdą połówkę przykryć kawiozem czarnym lub czerwonym. Ułożyć na półmisku wyłożonym liśćmi zielonej sałaty, ubrać ćwiartkami cytryny.

JAJA W SZYNCE

Ugotowane na wpół twardo jaja ostrożnie obrać ze skorupki i oziębic w zimnej wodzie. Każde jajo owinać cienkim plasterem gotowanej szynki bez tłuszczu. Jaja wyłożyć na półmiskę ubraną zieleniną, osobno podać sos tatarski.

JAJA NADZIEWANE RAKAMI I PIECZARKAMI

Ugotowane jaja na twardo obrać ze skorupki, przeciąć wzdłuż na pół, żółtka wyjąć i drobno usiekać, dodać drobno posiekanej pietruszki i zielonego koperku, posolić i popieprzyć do smaku, wszystko ostrożnie wymieszać. Masę tę rozłożyć równomiernie na półmisku, ułożyć na niej połówki białek napełnione siekanymi gotowanymi pieczarkami pół na pół z krajanyymi sztykami rakowymi. Na koniec każdą połówkę jaja pokryć gęstym sosem majonezowym. Brzegi półmiska ubrać plasterkami rzodkiewek.

JAJA NA GRZANKACH

Pokrajać cienkie grzanki z bułki z wgłębieniami w środku, obsmażyć je na maśle, obsypać parmezanem lub tartym ostrym serem, wybić na każdą po jednym jajku, popieprzyć, posolić i wstawić do pieca na 5 minut uważając, aby ścięło się tylko białko. Grzanki można też posypać szczypiorkiem.

JAJA NADZIEWANE

Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, przeciąć każde na pół i wyjąć żółtka. Stosownie do ilości jaj, wziąć na każde mały kawałek tłustego śledzia wymoczonego i obranego z ości, $\frac{1}{2}$ bułki namoczonej w mleku i wyciśniętej i wybrane żółtka; wszystko przetrzeć przez sito, popieprzyć, posolić i zasmażyć z łyżką masła, łyżką śmietany, garścią zielonej siekanej pietruszki i jednym całym rozbitym jajem. Na koniec farsz ten nałożyć do połówek białek z czubem, tak aby wraz z farszem miały kształt całego jaja, obsypać je tartą bułką, ułożyć na półmisku, zalać kwaśną śmietaną rozbitą z $\frac{1}{2}$ łyżeczką mąki, pokropić trochę maggi i zapiec w piecu przez 15 minut.

JAJA NADZIEWANE Z SOSEM RAKOWYM

Ugotowane jaja na twardo obrać ze skorupki, odciąć czubek białka tak, aby jajo można było postawić, wyjąć ostrożnie żółtka, posiekać wraz z odciętymi czubkami białek, dodać kilka lub kilkanaście, zależnie od potrzeby, sztyjek i nó-

żek rakowych, szczyptę siekanego kopru, zielonej pietruszki, trochę soli i pół łyżki masła. Wymieszawszy tę masę, nadziać nią wydrążone białka, ustawić na półmisku jedno obok drugiego, polać sosem rakowym, posypać siekanym koperkiem i tartą bułką i zapiec przez 5 minut w piecu.

JAJA „AU GRATIN“

Rozpuścić $\frac{1}{2}$ łyżki masła na okrągłej patelni, wpuścić na nią ostrożnie 4 lub więcej jaj, posolić, posypać grubo tartym parmezanem lub serem szwajcarskim, polać przyrumienioną tartą bułeczką z masłem i wstawić do gorącego pieca na 6—8 minut. Gdy białka zetną się, a żółtka jeszcze są miękkie, podać z patelnią na stół.

JAJA „À LA JARDINAIRE“

Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki i obciąć czubki tak, aby jaja można było postawić. Przygotować osobno ugotowane różne jarzyny (stosownie do sezonu) pokrajane w drobną kostkę i zaprawione sosem majonezowym. Sałatkę z jarzyn ułożyć na środku półmiska i obstawić naokoło jajami umaczanymi w gęstym sosie majonezowym i ubranymi kaparami lub różnymi marynatami.

JAJA Z BESZAMELU

Ugotowane jaja na twardo obrać ze skorupki, przeciąć wzdłuż na pół, nałożyć na każdą połówkę łyżeczkę uduszonych w maśle szatkowanych pieczarek i ułożywszy na półmisku, oblać sosem beszamelowym, posypać parmezanem lub tartym serem szwajcarskim, polać zrumienioną bułeczką z masłem i zapiec w piecu przez 10 minut.

JAJA „À LA VILLEROI“

Ugotować potrzebną ilość jaj na twardo, obrać ze skorupki i przeciąć wzdłuż na pół. Na cztery jaja wziąć 1 parę kiełbasek (parówek), obrać ze skórki, posiekać drobno wraz z kilkoma pieczarkami i szczyptą zielonej pietruszki. Wy-

jąć żółtka z białek, nalożyć do środka farszu i trzymać w ciepłe na parze aż do wydania. Osobno udusić na maśle z cebulką uszatkowane grzyby borowiki lub pieczarki. Bezpośrednio przed podaniem wyłożyć je na spód półmiska, na wierzchu zaś ułożyć połówki faszerowanych jaj i przetrzeć na nie przez rzadkie sito pozostałe żółtka.

JAJA W TYGIELKACH

Wysmarować tygielki masłem śledziowym, wbić do każdego ostrożnie 1 jajo, żeby żółtko zostało w całości, posypać parmezanem lub tartym serem szwajcarskim, pokropić masłem i wstawić na parę minut do gorącego pieca, aby jaja się ścięły. Po wyjęciu z pieca wycisnąć na każde jajo sok z cytryny, polać masłem z tartą zrumienioną bułeczką i wydać gorące na stół.





i Grzyby jarzynny

PIECZARKI FASZEROWANE

Wybrać dość duże pieczarki o głębokich czapczkach, odkrajać korzonki, które wraz z kilku drobnymi pieczarkami posiekać drobno z cebulką i zasmażyć na maśle. Wsypać garść siekanego koperku lub zielonej pietruszki, 2 łyżki tartej bułki i kawałek cielejącej pieczeni również drobno usiekanej, popieprzyć i posolić. Przygotowane pieczarki obgotować parę minut w słonej wodzie, a następnie nadziać farszem, do którego dodać jedno całe jajo, posypać tartą bułką, polać masłem i upiec w piecu na patelni. Gdy się ładnie zapieką, podać do stołu.

PIECZARKI W MUSZELKACH

Kilkanaście pieczarek opłukanych i obciążniętych ze skórki pokrajać w talarki, skropić cytryną, posolić i dusić na maśle z drobno pokrajaną

cebulką. Gdy będą miękkie, wsypać 1/2 łyżki mąki i 3 łyżki tartego ostrego sera, zalać 1 szklanką słodkiej śmietanki, zaciągnąć 2 żółtkami, nałożyć do muszelek lub tygielków, polać masłem ze zrumienioną bułeczką i wstawić na 5 minut do gorącego pieca.

PIECZARKI SMAŻONE

Dowolną ilość małych pieczarek w całości lub większych pokrajanych w plastry wrzucić na rozpalone masło na patelnię i smażyć aż do lekkiego zrumienienia, następnie posolić, popieprzyć i podać na stół z patelnią. Można — jeśli kto lubi — dodać w czasie smażenia cebulę drobno pokrajaną w kostkę, aby się zrumieniła wraz z pieczarkami.

RYDZE SMAŻONE

Wybrać małe, drobne rydze, opłukać, obciąć korzonki, posolić, popieprzyć i wrzucić na mocno rozpalone masło na patelni i dodać posiekanej cebuli. Z początku dusić pod przykryciem, na bardzo silnym ogniu, często mieszając, aby się nie przypaliły, lecz ładnie zrumieniły. Podać, gdy już czyste, złotego koloru masło wystąpi na wierzch, a rydze będą w środku czerwone.

RYDZE Z RUSZTU

Młode, średniej wielkości rydze opłukać dokładnie i obsuszyć na sicie, posolić, popieprzyć, maczać każdy w rozpuszczonym maśle i piec na żelaznym ruszcie lub wprost na patelni przez 10—15 minut. Podając położyć na wierzch każdego rydza kawałek masła, a jeśli kto lubi — można masło wymieszać z siekaną zieloną pietruszką lub szczypiorkiem.

RYDZE SOLONE CZYLI KISZONE

Do solenia wybrać rydze większe, ułożyć je na misce, sparzyć wrzącą wodą i chwilę w niej je pozostawić, aby zniknęła gorycz, następnie obmyć dokładnie i kłaść na sicie.

Gdy dobrze ociekną, układać warstwami w garnku kamiennym lub porcelanowym, przesywać solą i poszatkowaną cebulą, a po napełnieniu przycisnąć denkiem i kamieniem i postawić w suchym chłodnym miejscu. Po paru tygodniach rydze są już ukiszzone. W miarę potrzeby można je używać do sałatki. Rydze w słoju powinny być przykryte „ropą“, którą z siebie puszczają; jeśli jest jej mało, należy zalać rydze zimną osoloną przegotowaną wodą.

OGÓRKI KISZONE MAŁOSOLNE

Niezbyt duże wąskie ogórki opłukać, odciąć końce z dwóch stron, ułożyć w słoju kamiennym lub szklanym, nałożyć świeżego kopru, dodać 1—2 ząbki czosnku, kilka liści wiśniowych, zalać słoną przegotowaną letnią wodą z 1 lub dwiema skórkami od razowego chleba, postawić w ciepłym miejscu najmniej na 24—36 godzin. Przed podaniem wyjąć ze słoja i postawić w zimnym miejscu lub na lód.

SZPARAGI W MAJONEZIE

Dowolną ilość szparagów dokładnie i dość grubo okrajać z wierzchnich włókien, opłukać w wodzie, włożyć do rondla, zalać wodą, posolić, dodać 1 łyżeczkę cukru, ugotować do miękkości. Po ugotowaniu wyjąć, osączyć z wody na cedzaku i gdy zupełnie ostygną, wyłożyć na półmisek i polać sosem majonezowym. Przed podaniem ochłodzić.

VINAIGRETTE ZE SZPARAGÓW

Przygotować szparagi, jak w poprzednim przepisie. Zrobić osobno sos z oliwy i octu dodając soli, pieprzu i trochę cukru, pokrajanego drobno świeżego zielonego kopru lub zielonej pietruszki, wszystko dobrze wymieszać i zalać nim ułożone na półmisku ugotowane zimne szparagi.

KARCZOCHY NA ZIMNO Z SOSEM REMOULADE

Duże podługowate karczochy z zielonymi liśćmi, których pierwszy rząd zupełnie odrzucić, a w pozostałych obrócić nożyczkami włókna znajdujące się w środku, wydrążyć od

góry łyżeczką do wydrążania kartofli, wymyć dobrze w zimnej wodzie, a następnie włożyć do wrzącej wody z dużą ilością soku cytrynowego, aby zachowały ładny zielony kolor, wsypać soli i 1 łyżeczkę cukru, przykryć je i gotować przez $\frac{1}{2}$ godziny. Gdy boczne listki z łatwością odchodzą od korony, oznacza, że karczochy są już ugotowane. Ułożyć je wówczas liśćmi na dół, aby dobrze ociekły. Tak przygotowane karczochy ostudzić, ułożyć na półmisku, przybrać po bokach kaparami, małymi rzodkiewkami, a w sosjerce podać sos Remoulade.

KARCZOCHY NA GORĄCO Z OCETEM I OLIWĄ LUB OSTRYM SOSEM

Przyrządzone jak wyżej karczochy są też bardzo smaczne na gorąco. Osobno podać wówczas w sosjerce sos tatarski lub inny ostry sos. Można podać do nich również ocet i oliwę.

POMIDORY FASZEROWANE

Wybrać dowolną ilość średniej wielkości pomidorów, ściąć z nich główkę, łyżeczką wybrać cały środek. Osobno przygotować sałatkę z jarzyn i zmieszać ją z bardzo gęstym sosem majonezowym i nafaszerować nią pomidory. Ułożyć na półmisku jeden przy drugim, a boki półmiska ubrać liśćmi zielonej sałaty. Przed podaniem postawić w zimnym miejscu.

POMIDORY FASZEROWANE PIECZARKAMI

Przygotować pomidory jak poprzednio i napełnić następującym farszem: kilka lub kilkanaście pieczarek, stosownie do potrzeby, usiekać, udusić na maśle z cebulką, dodać 2 łyżki tartej bułki, soli, pieprzu i 2—3 łyżki kwaśnej śmietany. Wszystko dobrze wymieszać i napełnić pomidory. Po napełnieniu ułożyć je na patelni wysmarowanej masłem, przykryć ściętymi wierzchami i wstawić do pieca na 20—25 minut. Podawać na gorąco.

MUCHOMORKI Z POMIDORÓW I JAJ

Wybrać ładne jednakowej wielkości pomidory, ściąć wierzch na wysokości $\frac{1}{3}$ pomidora. Ścięty wierzch oczyścić od spodu z pestek, aby utworzyć rodzaj czapeczki od grzyba. Osobno ugotować jaja na twardo, ściąć białko na tyle, aby można było jajo ustawić na półmisku. Ostrożnie wyjąć żółtka, przetrzeć przez cedzak, zmieszać z musztardą i odrobiną cukru do smaku. Farszem tym napełnić wydrążone białka, na wierzch nasadzić czapeczkę od pomidorów. Płaski półmisek wyłożyć drobno pokrajaną zieloną sałatą i ustawić estetycznie muchomorki. Czapeczki pomidorów pokryć małymi kroplami gęstego majonezu, aby pomidory przypominały muchomory.

KALAFIOR FASZEROWANY „À LA KUCZYŃSKI“

Ładny duży kalafior ugotować dodając soli i 1 łyżeczkę cukru. Po ugotowaniu wyjąć z wody, osączyć i ostudzić. Gdy będzie zupełnie zimny, wyłożyć na okrągły półmisek, skropić cały lekko octem i na chwilę zostawić. Następnie przygotować cienkie plastry pomidorów i ugotowanych na twardo jaj. Ostrożnie odchylając pojedyncze kwiaty kalafiora na przemian przekładać raz plastrem pomidora, raz plastrem twardego jaja. Postępować tak do wypełnienia całego kalafiora. Następnie zalać go gęstym sosem majonezowym. Na czubek kalafiora położyć ścięty wierzch pomidora i otoczyć go ćwiartkami ugotowanego jaja.

POMIDORY FASZEROWANE TUŃCZYKIEM

Z dość dużych i jędrnych pomidorów ściąć $\frac{1}{3}$ wierzchu pomidora w ten sposób, aby pozostawić przez środek pasek około 1 cm, łączący oba boki, aby pomidor po wydrążeniu upodobił się do koszyczka. Przygotować ugotowanego tuńczyka lub — co łatwiej — tuńczyka z puszki. Wymieszać go z gęstym sosem majonezowym zmieszonym dla ostrości z musztardą, pokropić sokiem z cytryny lub odrobiną octu i masą tą napełniać koszyczki z pomidorów. Półmisek wyłożyć liśćmi zielonej sałaty i poustawiać koszyczki faszerowanych pomidorów. Przed podaniem ostudzić.

SZPINAK NA GRZANKACH

Ugotować liście szpinaku w całości, wyjąć, osączyć i wymieszać na gorąco z kawałkiem masła. Osobno zrobić grzanki usmażone na maśle oraz podrumienić tyle cienkich plasterów boczku, ile przygotowuje się grzanek. Ugotować jaja na twardo i po ostudzeniu pokrajać je na dość grube plastry. Ułożyć na grzankach szpinak, na to plaster boczku i jaja, posolić, popieprzyć i obsypać dość grubo tartą bułeczką, a następnie wstawić na kilka minut do zapieczenia do gorącego pieca.

CEBULA FASZEROWANA

Kilka niezbyt dużych jednakowej wielkości cebul obrać z wierzchniej łupiny, sparzyć wrzącą wodą, ściąć czubki, wydrążyć środek, który nafaszerować masą mięsną posoloną i popieprzoną do smaku, włożyć do rondla podłożywszy masła i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem aż do miękkości. Wyłożyć na półmisek, oblać pozostałym smakiem spod cebuli i podać na gorąco.

CEBULKI DUSZONE W MASŁE

Zupełnie małe cebulki obrać z wierzchniej łupiny, włożyć do rondelka podłożywszy masła, posolić i dusić do miękkości, nie rumieniąc zbyt. Gdy gotowe, wydać na gorąco w rynience kamiennej lub porcelanowej.

SALAATKA Z SELERÓW, RYDZÓW I JABŁEK

Ugotować jeden lub więcej dużych zdrowych selerów. Po ugotowaniu i wystudzeniu pokrajać najprzód na dość cienkie plastry, a później w cienkie paski. Kilka lub kilkanaście rydzów kiszonych lub solonych, dokładnie uprzednio wymoczonych, pokrajać w cienkie paski. Jedno lub kilka jabłek również pokrajać w paski. Wszystko dobrze wymieszać. Zrobić sos Remoulade (patrz przepis na str. 88), do którego wsypać trochę papryki i całą masę dokładnie z nim wymieszać. Po wyłożeniu do salaterki postawić co najmniej na godzinę przed podaniem w zimnym miejscu lub na lód.

SAŁATKA „DIPLOMATE“

Kilka pomidorów pokrajać w kostkę, kawałek ananasa świeżego lub z puszki, parę ugotowanych ziemniaków i jabłek — wszystko pokrajać w plasterki, a dwie trufle lub pieczarki w paseczki. Zrobić sos majonezowy (patrz str. 87), dodać trochę sosu Cabul i szczyptę papryki. Majonez ten rozprowadzić z lekką reńskim winem lub podobnym w smaku. Wyłożyć posiekane jarzyny do salaterki, wymieszać lekko z sosem i postawić na lód lub w bardzo zimnym miejscu na 6 godzin przed podaniem.

SAŁATKA FLORENCKA

Pokrajać w kostkę ugotowane ziemniaki, trufle lub pieczarki, posolić i wymieszać z sosem majonezowym. Spody ugotowanego karczocha polać sosem majonezowym zabarwionym na zielono sokiem z wyciśniętego szpinaku, pomieszanym z żelatyną. Na każdy spód karczocha położyć zgrabną kupkę sałatki i posypać odrobiną siekanej szynki.

SAŁATKA PO ANGIELSKU

Ugotować seler i kilka kartofli, a gdy przestygną, pokrajać w cienkie plasterki. Trochę pikli i korniszonów pokrajać w drobną kostkę, dodać łyżkę kaparów, kilkanaście szybek rakowych i siekanego koperku. Rozetrzeć łyżkę musztardy z łyżeczką sosu Cabul, trzema łyżkami oliwy i 1 łyżką octu i zaprawić tym sosem sałatkę.

SAŁATKA FRANCUSKA

Ugotować w słonej wodzie i pokrajać w kostkę marchewkę, seler, pietruszkę, kartofle; 2—3 łyżki zielonego groszku. Osobno pokrajać w kostkę 2 kwaskowe jabłka, 2 jaja na twardo, kilka korniszonów, rydzów lub grzybów marynowanych (można dodać kilka ugotowanych i drobno pokrajanych pieczarek). Wszystko to popieprzyć, osolić i wymieszać z sosem majonezowym. Ułożyć w salaterce w formie piramidy, ubrać z wierzchu różnymi piklami, a naokoło zieloną sałatą. Przed podaniem zamrozić.

SAŁATKA WŁOSKA

Ugotować oddzielnie różnego rodzaju jarzyny, jak do sałatki francuskiej. Ponadto dodać jeden kalafior ugotowany, podzielony na drobne cząstki, 2 pieczarki pokrajane w cienkie plasterki, kilkanaście szyjek i nóżek rakowych, kilka sardynek obranych i pokrajanych w kostkę, kawałek gotowanej ryby, drobiu lub cielęciny. Wszystko wymieszać, ułożyć w salaterce i zalać sosem Remoulade (patrz przepis na str. 88), przybrać naokoło zieloną sałatą, na wierzchu szyszkami rakowymi lub cząstkami homara.

SAŁATKA Z DROBIU LUB MIĘSA

Pozostałe resztki drobiu lub pieczystego obrać, czyste mięso pokrajać w kostkę, dodać kawałek ozora lub szynki, kilka korniszonów, rydźów lub grzybów marynowanych, siekanego kopru, pietruszki zielonej, parę jarzyn ugotowanych i pokrajanych w kostkę. Wymieszać wszystko z sosem tatarskim, włożyć do salaterki i postawić w zimnie.

SAŁATKA Z RYŻU I PIECZAREK PO INDYJSKU

Ugotować ryż na sypko, wystudzić go, pieczarki gotowane pokrajać w cienkie plastry, dodać kawałki cienko pokrajanej w paski cielecej pieczeni, schabu lub gotowanej szynki, posypać drobno pokrajanym szczypiorkiem, posolić, dodać trochę papryki, polać octem i oliwą i dobrze wszystko wymieszać. Ułożyć w salaterce, a wierzch przybrać krajanymi pieczarkami i zieleniną.

SAŁATKA SZWEDZKA

Pokrajać marchewkę, fasolkę szparagową i szparagi w grubsze kawałki i ugotować je w lekko osolonej wodzie; dokładnie osączyć. Pokrajać w paski obrane świeże ogórki, listki zielonej sałaty, ugotowany burak, seler, wymoczone kawałki śledzia i białko od 2 jaj ugotowanych na twardo. Wszystko razem wymieszać i polać następującym sosem: zmieszać oliwę z octem, dosypać usiekanego szczypiorku i zielonego koperku, dodać 2 surowe żółtka.

SAŁATKA „À LA KUCZYŃSKI“

Ugotować w słonej wodzie seler, marchew, pietruszkę, groszek zielony i pokrajać w kostkę, dodać korniszonów, rydźców lub grzybów marynowanych, pikli z ogórków i jeśli kto lubi trochę cebuli — wszystko również pokrajane w drobną kostkę. Wymieszać razem. Zrobić sos majonezowy (patrz przepis na str. 87). Połowę sosu wymieszać z masą jarzynową. Na okrągłym półmisku ułożyć sałatkę dookoła w taki sposób, aby tworzyła równy dość wysoki brzeg; w środku zostawić okrągłe puste miejsce. Wystający brzeg pokryć starannie dość grubo drugą połową sosu majonezowego. Miejsce puste wyłożyć liśćmi zielonej sałaty tak, aby liście wychodziły dość wysoko poza wystający brzeg. W środku sałaty ułożyć w zgrabną górkę wyjęte z puszki makrele (tzw. we własnym sosie). Kilka plasterków cytryny pociąć w drobne cząsteczki i posypać nimi makrele, jak również posypać z lekka drobno siekaną zieloną pietruszką. Na koniec przybrać sałatkę ułożonymi w równych odstępach małymi rydzami marynowanymi, wąskimi paskami pikli ogórkowych, małymi ćwiartkami twardego jaja i gdzieś tam pojedynczymi ziarenkami zielonego groszku. Na brzegu półmiska, poza brzegiem sałatki jarzynowej, ułożyć plasterki pomidorów lub świeżego ogórka. Przed podaniem postawić na lód lub w zimnym miejscu. Jeśli nie ma makreli, można zamiast nich użyć cienkie plastry gotowanej szynki, zwinięte w trąbkę, aby utworzył się rodzaj różowego bukietu otoczonego zielenią.

SAŁATKA JARZYNOWA ZWYKŁA

Parę zimnych ugotowanych kartofli, korniszony, rydze marynowane, pikle z ogórków, ugotowaną fasolę, jabłko, cebulę, ogórek świeży lub kiszony — wszystko pokrajać w drobną kostkę, dokładnie wymieszać, posolić i popieprzyć do smaku, dodać łyżeczkę cukru i wszystko przed podaniem wymieszać w sosie Remoulade lub majonezowym (patrz przepis 224 i 228). Ułożyć w salaterce w ładną górkę — posypać drobno krajany szczypiorkiem. Tak samo zrobioną sałatkę podaje się również bez sosu z tą różnicą, że miesza się ją z oliwą, octem i łyżeczką cukru.

SAŁATKA ŚLEDZIOWA

Kilka zimnych kartofli, jabłko, cebulę, fasolę, korniszony, rydze lub grzyby marynowane i dobrze wymoczonego śledzia obranego z ości — wszystko pokrajać w drobną kostkę, posolić, popieprzyć, zalać octem i oliwą z dodatkiem 1 łyżeczki cukru, dokładnie wymieszać, ułożyć w salaterce, z wierzchu posypać drobno krajany szczypiorkiem lub zieloną pietruszką i co najmniej 1—2 godziny przed podaniem trzymać w zimnym miejscu lub na lodzie, aby sałatka nabrała odpowiedniego smaku.

SAŁATKA WIOSENNA

Parę pęczków rzodkiewki pokrajanej w cienkie plasterki, świeży szczypior lub szczypiorek drobno posiekać, trochę zielonej sałaty cienko pokrajanej, jaja na twardo drobno posiekane — wszystko posolić, popieprzyć i wymieszać z $\frac{1}{4}$ litra kwaśnej śmietany przyprawionej octem i cukrem do smaku.

SAŁATKA Z WĘDZONEGO DORSZA

Obrać wędzonego dorsza ze skóry, rozdzielić na drobne kawałki, wymieszać z sosem Remoulade lub majonezowym (patrz przepis 224 i 228). Jeżeli podajemy z sosem majonezowym, to wierzch ugarniować różnymi piklami, jeżeli z sosem Remoulade — posypać drobno krajaną zieloną pietruszką lub szczypiorkiem.

SAŁATKA ZWYKŁA KARTOFLANA

Ugotować kartofle w mundurach, zdjąć skórę i jeszcze gorące pokrajać w plasterki, wymieszać z drobno pokrajaną cebulą, posolić, popieprzyć i kartofle w stanie ciepłym zalać kwaśną śmietaną zmieszaną z octem, łyżeczką cukru i musztardy, dokładnie wymieszać, ułożyć w salaterce, posypać bardzo drobno krajany szczypiorkiem, postawić w zimnym miejscu do zupełnego wystygnięcia.

SAŁATKA Z POMIDORÓW DLA ZNAWCÓW

Kilka pomidorów pokrajać w plastry, ułożyć w salaterce. Do $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany dodać 1 łyżeczkę cukru i octu, pomidory posolić, popieprzyć i zalać śmietaną. Przed zamieszaniem pomidorów potrzeć srebrną łyżkę dość silnie czosnkiem, aby pomidory nabrały lekkiego zapachu. Sałatka ta jest wyśmienita dla osób lubiących zapach czosnku.

SAŁATKA Z POMIDORÓW ZWYKŁA

Kilka pomidorów pokrajać w plastry, włożyć do salaterki lub na talerz, posolić, popieprzyć, bardzo lekko posypać odrobiną cukru i zalać octem i oliwą. Można też przełożyć pomidory plasterkami krajanej cebuli lub posypać cebulą drobno pokrajaną w kostkę.

SAŁATKA Z SZYJEK RAKOWYCH

Obrać stosowną do potrzeby ilość ugotowanych raków, wyjąć szyjki i nóżki. Przygotować sałatkę jarzynową: pokrajać w kostkę marchewkę, pietruszkę, parę korniszonów lub świeżych ogórków, dodać zielony groszek. Zrobić sos majonezowy. Część sosu wymieszać z sałatką. Ułożyć na półmisku warstwę sałatki, a na niej szyjki i nóżki rakowe. Wszystko to dość grubo zalać pozostałym sosem majonezowym. Wierzch przybrać szyjkami rakowymi i mniejszymi rakami w całości. Przed podaniem postawić na lód.

SAŁATKA Z KISZONYCH RYDZÓW

Dowolną ilość kiszonych lub solonych rydźów dobrze wymoczyć z soli, poszatkować cienko w paski, popieprzyć do smaku, zaprawić oliwą i octem, zmieszać z drobno pokrajaną w kostkę cebulą.

SAŁATKA Z SUROWYCH SELERÓW

Dwa lub trzy młode selery obrać starannie, sparzyć wrzącą wodą i poszatkować drobno jak makaron, popieprzyć, posolić, zaprawić octem i dość suto oliwą; postawić w zimnym miejscu na 2—3 godziny przed podaniem.

SAŁATKA RUMUŃSKA Z POMIDORÓW I ZIEŁONEGO LUB CZERWONEGO PIEPRZU

Pokrajać pomidory w plastry, zieloną lub czerwoną surową paprykę oczyścić z pestek i również pokrajać w plastry względnie paski. Plastry pomidorów przekładać na przemian z papryką. Gdy ułożone, zaprawić octem i oliwą, popieprzyć i osolić.

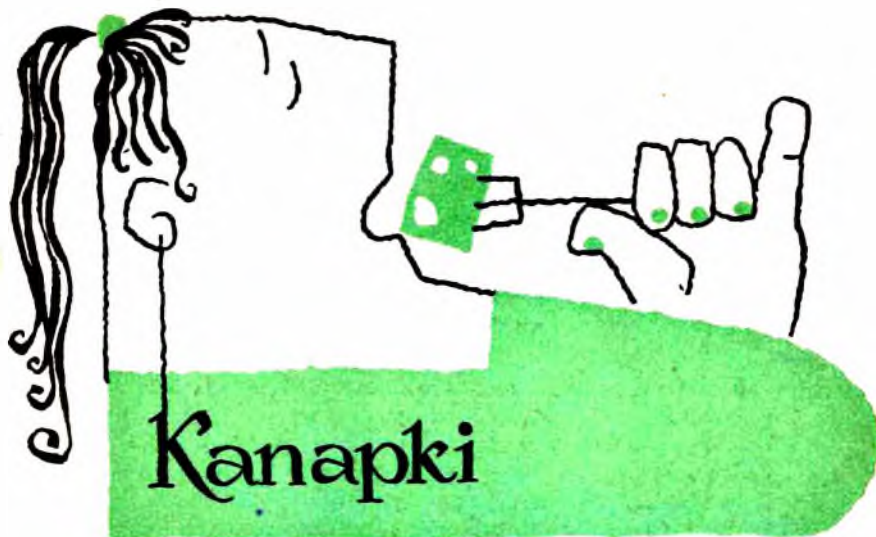
SAŁATKA Z KARTOFLI Z JABŁKIEM I KAPARAMI

Ugotowane, wystudzone kartofle i 2 obrane jabłka pokrajać w cienkie plastry, dodać łyżkę kaparów, zaprawić sokiem z cytryny lub octem, oliwą, popieprzyć, osolić i zalać kieliszkiem białego wina. Wszystko lekko zmieszać i postawić przed podaniem w zimnym miejscu.

SAŁATKA SURÓWKOWA

Rzodkiewki pokrajane w cienkie plastry, młody bób obciągnięty ze skórki, groszek zielony młody, pieczarki surowe pokrajane drobno posypać siekanym zielonym koperkiem, rozgnieść 1 ząbek czosnku z solą, popieprzyć, dodać trochę cukru, polać octem i oliwą, wymieszać wszystko dokładnie, wyłożyć do salaterki i oziębic.





Kanapki można przyrządzać najrozmaitsze: z okrągłych lub owalnych bułeczek, z białych długich chlebków, z chleba zwykłego, razowego lub pumpernika. Bułeczki trzeba przekrajać na pół, a chlebki okrajać starannie ze skórki, pokrajać cienko, smarować masłem i nakładać na nie różne dodatki. Kanapki można robić jednolite, tj. z samą szynką, pasztetem, śledziem, serem, wędzonym łososiem itd., lub też mieszane i fantazyjnie układane, co już zależy od gustu i umiejętności.

Prowianty do kanapek trzeba najprzód przygotować i podzielić. Gdy już wszystko jest przyszykowane, przyrządzić zręcznie kanapki, ułożyć (na podłożonej na tacy serwecie) w ten sposób, aby utworzyła się mozaikowa całość i przykryć je serwetą, aby nie wyschły; do chwili podania przechowywać w zimnym miejscu.

OSTRY TORT JAKO KANAPKI

Z okrągłego białego chleba skroić z wierzchu i z dołu skórkę i przekrajać go na trzy grube plastry; każdy osobno posmarować masłem. Na pierwszą warstwę położyć 25 dkg siekanej gotowanej szynki, na drugą paszтет. Następnie położyć trzeci plaster i cały wierzch i boki złożonych plastrów posmarować następującą masą: utrzeć bardzo dokładnie twaróg ze śmie-



taną i paru łyżkami gęstego sosu majonezowego, dodać pasty śledziowej do smaku, kilka drobno usiekanych korniszonów, rydzów lub grzybów marynowanych i wszystko dobrze wymieszać. Na koniec ubrać plasterkami korniszonów, pomidorów, jaj na twardo. Postawić na lód lub w bardzo zimnym miejscu na 2—3 godziny. Podając na zakąskę krajać jak tort w niezbyt grube kawałki.

SANDWICH — PICANT

6 dkg wędzonego łososia drobno posiekać, wymieszać z 2 siekanymi żółtkami, jednym wymoczonym filetem śledziowym, 1 łyżeczką kaparów i przetrzeć wszystko przez cedzak, utrzeć na pastę z 4 dkg masła i szczyptą papryki. Z braku kaparów można po przetarciu masy dodać 1 łyżkę bardzo drobno siekanych korniszonów. Masą tą smarować plastry bułeczki w formie kwadratów, okrajane ze skórki. Na koniec gotowe Sandwich posypać twardym żółtkiem przetartym przez sito i drobno posiekanym koperkiem.

KANAPKI HELGOLANDZKIE

Prostokątne kawałki bułki okrajac ze skórki, posmarować albo sosem Cabul (domowym, patrz przepis na str. 88) albo gęstą pastą pomidorową z dodatkiem szczypty papryki. Na wierzch położyć cienki plaster pieczeni cielęcej również ukrajanej prostokątnie jak bułeczka, posmarować cielęcinę masłem wymieszanim z drobno pokrajaną zieloną pietruszką, a na to położyć cienkie paski wymoczonego śledzia.





Do zakąsek podaje się najrozmaitsze sery, jak szwajcarski, litewski, tyłycki topiony, roquefort, limburgski, edamski, śmietankowy itd. Wszystkie te sery, oprócz serów miękkich, kraje się w cienkie równe plastry, które zostawia się w całości. Ułożywszy je na półmisku lub szkle okłada się wokół białą bułeczką, pumpernikiem lub chlebem razowym, osobno podaje się masło w maselnicy lub ułożone na osobnym półmieszczyku w zgrabne kuleczki lub pokrajane w małe równe kwadraciki.

BRYNDZA Z PAPRYKĄ

W misce roztrzeć dobrze 5 dkg masła. Przygotować 25 dkg bryndzy i mieszając dodawać do niej stopniowo utarte poprzednio masło, tak aby powstała gładka jednolita masa. Pod koniec ucierania dodać soli i trochę papryki do smaku.

DOMOWY SER SZWAJCARSKI

Do garnka kamiennego wlać 2 litry kwaśnego mleka, 2 litry mleka słodkiego i $\frac{1}{8}$ litra śmietany. Rozmieszać i wstawić do ciepłego piecyka i zostawić tak na trzy godziny. Gdy mleko będzie



ścięte wlać je do woreczka z płótna i wycisnąć serwatkę. Rozpuścić następnie 10 dkg masła, przelać masło do garnka, twaróg posolić, dodać kminek i smażyć wszystko na małym ogniu, przez cały czas mieszając i pilnując, aby masa nie przypaliła się. Mieszaninę następnie wylać na salaterkę i dobrze ochłodzić. Po ochłodzeniu wyrzucić zastygnięty ser z salaterki i krajać jak zwykły ser.

SER Z PIKLINGIEM

Z piklinga 15 dkg lub ze szprot odjąć skórę, usunąć głowy i ogony, a następnie dokładnie rozetrzeć na masę. Utrzeć 3 dkg masła, dodać do niego 25 dkg sera śmietankowego i rybę, wszystko starannie rozetrzeć i posolić.



Sosy



SOS MAJONEZOWY

Jedno, dwa lub kilka żółtek, zależnie od potrzeby, wrzucić do miski kamiennej lub porcelanowej, uważając, aby przy żółtkach nie było ani kropli białka; trochę posolić i rozetrzeć drewnianym wałkiem. Następnie, ciągle ucierając, bardzo powoli dolewać oliwę, najprzód w bardzo małej ilości, a w miarę gęstnienia sosu — w większej. Ilość sosu zależy od ilości żółtek, a przede wszystkim oliwy. Gdy ilość sosu jest już dostateczna, dodać trochę cukru do smaku, ewent. jeszcze trochę soli, łyżeczkę lub więcej musztardy, wcisnąć soku cytrynowego lub dodać kilka kropel octu. Należy pamiętać, że sos majonezowy nie może być za mdły (co często bywa), lecz i nie za ostry. Sos musi być gęsty. W razie nalania od razu za dużo oliwy, sos może się zważyć; należy wówczas jedno żółtko rozetrzeć na osobnej miseczce i wlewać do niego powoli, ciągle ucierając, zważony sos majonezowy. Ucierać tak długo, dopóki nie zrobi się zupełnie gładki. Jeżeli sos jest za gęsty, można go rozprowadzić kilkoma kroplami zimnej wody.

SOS MAJONEZOWY „À LA KUCZYŃSKI“

Zrobić jak wyżej sos majonezowy, dodać do niego 2 lub 3 łyżeczki sosu Cabul (domowego) i dokładnie wymieszać, aby majonez zrobił się lekko różowy. Postawić przed podaniem w zimnym miejscu.

SOS CABUL (TZW. DOMOWY)

5 kg dojrzałych pomidorów i $\frac{1}{2}$ kg obranej pokrajanej cebuli udusić razem w garnku, przetrzeć przez cedzak, po czym na mocnym ogniu gotować godzinę, mieszając, aby się nie przypalił. Dodać po 1 łyżeczce utłuczonych i przesianych: goździków, pieprzu czarnego, ziela angielskiego, gałki muszkatołowej, a ponadto 2 łyżki soli (do smaku), $\frac{1}{2}$ łyżeczki mocnej papryki, 15—20 dkg cukru (do smaku), $\frac{1}{2}$ l octu, 6 listków bobkowych. Wszystko wymieszać dokładnie z pomidorami i smażyć na wolnym ogniu aż utworzy się masa (ok. 3 godz.). Następnie włożyć pastę do słoików, związać pergaminem lub szczelnie zamknąć pokrywką i postawić w suchym, lecz chłodnym miejscu.

SOS MAJONEZOWY Z CEBULKAMI

Zrobić sos majonezowy. Kilkanaście małych marynowanych cebulek posiekać na drobne części, wsypać do sosu, dodać parę ziarenek tłuczonego jałowca (do smaku) i wszystko wymieszać. Przed podaniem postawić w zimnym miejscu.

SOS REMOULADE

Jedno lub kilka żółtek na twardo ucierać dokładnie w misce kamiennej kulką drewnianą, dolewać oliwy, aby utworzyła się dość gęsta masa. Dodać — zależnie od gustu i ilości sosu — łyżkę lub więcej musztardy, łyżeczkę lub więcej cukru, wszystko dokładnie utrzeć, aby cukier był rozarty, wlać łyżkę lub więcej kwaśnej śmietany, parę kropel octu lub soku cytrynowego, wszystko jeszcze raz dobrze przemieszać, aby utworzył się dość gęsty sos. Sos przed podaniem nalać do sosjerki i postawić w zimnym miejscu. Podaje się go do wszystkich zimnych mięs, galaret, ryb itd.

SOS „CUMBERLAND“

Kilka lub kilkanaście, zależnie od potrzeby, łyżek galaretki porzeczkowej dokładnie rozmieszać z niewielką ilością ciepłej wody, aby utworzyła się równa, bez zgrubień, pół gęsta masa. Dodać do niej, zależnie od ilości, jedną lub więcej łyżeczek musztardy, skórki pomarańczowej i cytrynowej pokrajanej w cieniutkie paseczki (bez białej części) lub utartej na tarce, dodać soku cytrynowego lub trochę octu. Utrzeć dość dużo chrzanu (1—2 łyżki), wrzucić do sosu i wszystko dobrze wymieszać. Sos powinien być zawiesisty. Dobrze jest dodać do sosu 1 lub kilka łyżeczek wytrawnego wina.

SOS TATARSKI

Zrobić sos majonezowy. Dodać do niego 1 lub kilka, zależnie od ilości, korniszonów pokrajanych w drobną kostkę. Aby sos był biały, mieszać go z kilkoma lub kilkunastoma kroplami gorącej wody. Można również, oprócz korniszona, dodać do sosu drobno pokrajane białko od twardego jaja. Sos tatarski musi być dość ostry. Podaje się go do zimnych mięs, pasztetów, ryb na zimno i gorąco.



TREŚĆ

Zakąski rybne zimne

- Sledź w oliwie 3
Sledź w majonezie 3
Sledzie zawijane „Rollmopsy“
w oliwie 4
Rolada ze śledzi 4
Sledzie marynowane na sposób
minogów 4
Sledzie po szwedzku 5
Sledzie w sosie 5
Sledź po węgiersku dla smako-
szów 6
Sledź w sosie pomidorowym 6
Sledzie w sosie musztardo-
wym 6
Sledź po japońsku 7
Sledzie w śmietanie z jabłkiem
i cebulą 7
Sledzie zwykle marynowane 7
Masło śledziowe 8
Sledź we własnym sosie 8
Sledź wędzony 8
Szprotki lub sielawy wędzone 8
Szprotki w oliwie 9
Sardynki w oliwie 9
Korki anchois z kaparami w
oliwie 9
- Makrela w sosie pomidoro-
wym 9
Makrela we własnym sosie 9
Flądry wędzone 10
Certa wędzona 10
Szczupak faszerowany 10
Rolada ze szczupaka 11
Szczupak w galarecie 11
Szczupak po turecku 12
Szczupak w majonezie 12
Marynata klasztorna ze szczu-
paka 13
Karp w galarecie po żydow-
sku 13
Karp w galarecie 13
Karp marynowany 13
Karp po grecku 14
Sandacz w majonezie 14
Sandacz w galarecie 14
Lin po grecku 14
Lin w galarecie 15
Lin marynowany 15
Pstrąg marynowany 15
Pstrąg w galarecie 15
Łosoś w galarecie 15
Łosoś marynowany 16
Łosoś w majonezie 16
Łosoś wędzony 16

Mus z łososia 16
Rolada z węgorka 16
Węgorz w galarecie 17
Węgorz marynowany 17
Węgorz wędzony 17
Sum wędzony jak łosoś 17
Sum w galarecie 18
Sum w marynacie 18
Sum w sosie pomidorowym 18
Sum opiekany w occie 18
Leszcz w galarecie po żydowsku 19
Leszcz marynowany 19
Sielawy marynowane 19
Dorsz w majonezie 19
Dorsz opiekany w occie 19
Vinaigrette z ryb 19
Ryba zimna po romańsku 20
Szyjki rakowe w majonezie 20
Kawior 21
Kawior ze szczupaka 21
Majonez z konserwy z łososia 22

Zakąski z ryb i raków na gorąco

Krem ze śledzi 23
Lin à la flaczki 23
Raki z wody 24
Raki po polsku w śmietanie 24
Raki duszone w winie 24
Raki à la Bordelaise 25
Sardynki au gratin 25
Szprotki frite 25
Slimaki nadziewane 25
Potrawka z raków 26

Majonezy, auszpiki, galarety z mięsa i drobiu

Majonez z kury 27
Majonez prowansalski z drobiu 27
Majonez z kur bez żółtek 28
Cielęcina w majonezie 28
Fałszywy łosoś z cielęciny w majonezie 29
Majonez z ozora 29
Mózgi cielęce w majonezie 29
Auszpik czyli galareta 30
Auszpik z drobiu 30
Auszpik z prosięcia 31
Auszpik z gęsi lub cielęcych wątróbek 32
Auszpik z wątróbki i mózgow cielęcych 32
Auszpik z ozora i cielęciny 32
Auszpik z kaczek 33
Auszpik z drobiu à la „Ste Honorè“ 33
Auszpik z nówek cielęcych 33
Galantyna z indyka 34
Galantyna z kuropatw 34
Galantyna z prosięcia 35
Mus z zająca 36

Mięso i drób na zimno

Rolada z kaczki na zimno 37
Prosię gotowane na zimno 38
Gęś na zimno „à la Daube“ 38
Rolada z gęsi 38
Gęsia szyja nadziewana na zimno 39

Kaczki na zimno „à la Jockey Club“ 39

Zając do zimnej zastawy 39

Befszyk tatarski 40

Pałki (udka) gęsie w galarecie 40

Sztufada na zimno 41

Roastbeef po angielsku na zimno 41

Pieczeń cielęca „à la reine“ na zimno 42

Faszerowana łopatka barania lub jagnięcia 42

Cielęcina marynowana na inny sposób „Seefisch“ 43

Pieczeń cielęca na zimno 43

Pieczeń cielęca w sosie tatarskim 43

Pieczeń cielęca marynowana na zimno 43

Szynka gotowana na zimno 44

Szynka na zimno à l'imperial 44

Szynka surowa wędzona 44

Polędwica surowa wędzona 44

Schab wieprzowy na zimno 45

Mięso z szynki 45

„Bomba“ z szynki po parysku 45

Kielbasa biała gotowana na zimno 46

Szynka barania po westfalsku 46

Ozór marynowany 46

Półgęski 47

Kielbasa wędzona z piersi i pałek (udek) gęsich 47

Nogi z dzika faszerowane 47

Salmis z bekasów lub kwiczołów 48

Zakąski mięsne na gorąco

Forszmak na gorąco 49

Forszmak „Dragomirow“ na gorąco 50

Parówki z sosem Cabul 50

Flaki 50

Mózgi na muszelkach lub w tygielkach 51

Bigos 51

„Boeuf Strogonow“ 52

Pasztesy

Paszтет z cielęciny 53

Paszтет Strasburski 54

Paszтет na sposób Strasburski 54

Paszтет z gęsich wątróbek 55

Paszтет z kaczki 55

Paszтет „Lukullus“ z kuropatw 56

Paszтет z przodków zajęczych 56

Paszтет z dziczyzny 57

Paszтет z królika 57

Paszтет zwykły z cielęciny 58

Paszteciki i grzanki

Paszteciki z mózgu w naleśnikach 59

Paszteciki z mięsa w naleśnikach 59

Paszтет z ryby „à la Bourgeoise“ 60

Paszteciki z raków 60

Paszteciki z grzybów w muszelkach lub tygielkach 60
Paszteciki z ryby 61
Bułeczki nadziewane zamiast pasztecików 61
Paszteciki czyli krokietki z raków 61
Kokilki z drobiu 61
Pierozki z mięsa w kruchym cieście 62
Pierozki smażone w drożdżowym cieście 62
Grzanki z serem Chester 62
Krusztadki „à la Mazerin“ 63
Grzanki z bułki z parmezanem i siekanką z mięsa 63
Grzanki z mózgiem 63
Grzanki z szynką „à la Kuczyński“ 64
Krutony z wątróbek z drobiu 64

Jaja na zimno i gorąco

Jaja faszerowane w sosie Remoulade 65
Jaja nadziewane na zimno 65
Jaja „à la Jockey Club“ 66
Jaja w majonezie 66
Jaja „à la Vinaigrette“ 66
Jaja na zimno z anchois 67
Krusztadki z jaj na zimno 67
Jaja na zimno z łososiem 67
Jaja z kawiozem 67
Jaja w szynce 67
Jaja nadziewane rakami i pieczarkami 68
Jaja na grzankach 68
Jaja nadziewane 68

Jaja nadziewane z sosem rąkowym 68
Jaja „au gratin“ 69
Jaja „à la Jardinaire“ 69
Jaja z beszamelu 69
Jaja „à la Villerot“ 69
Jaja w tygielkach 70

Grzyby i jarzyny

Pieczarki faszerowane 71
Pieczarki w muszelkach 71
Pieczarki smażone 72
Rydze smażone 72
Rydze z rusztu 72
Rydze solone czyli kiszzone 72
Ogórki kiszzone małosolne 73
Szparagi w majonezie 73
Vinaigrette ze szparagów 73
Karczochy na zimno z sosem Remoulade 73
Karczochy na gorąco z octem i oliwą lub ostrym sosem 74
Pomidory faszerowane 74
Pomidory faszerowane pieczarkami 74
Muchomorki z pomidorów i jaj 75
Kalafior faszerowany „à la Kuczyński“ 75
Pomidory faszerowane tuńczykiem 75
Szpinak na grzankach 76
Cebula faszerowana 76
Cebulki duszone w maśle 76
Sałatka z selerów, rydzów i jabłek 76
Sałatka „diplomate“ 77
Sałatka florencka 77

Sałatka po angielsku 77
Sałatka francuska 77
Sałatka włoska 78
Sałatka z drobiu lub mięsa 78
Sałatka z ryżu i pieczarek po indyjsku 78
Sałatka szwedzka 78
Sałatka „à la Kuczyński“ 79
Sałatka jarzynowa zwykła 79
Sałatka śledziowa 80
Sałatka wiosenna 80
Sałatka z wędzonego dorsza 80
Sałatka zwykła kartoflana 80
Sałatka z pomidorów dla znawców 81
Sałatka z pomidorów zwykła 81
Sałatka z szyjek rakowych 81
Sałatka z kiszonych rydźów 81
Sałatka z surowych selerów 81
Sałatka rumuńska z pomidorów i zielonego lub czerwonego pieprzu 82
Sałatka z kartofli z jabłkiem i kaparami 82
Sałatka surówkowa 82

Kanapki

Ostry tort jako kanapki 83
Sandwich — picant 84
Kanapki helgolandzkie 84

Sery

Bryndza z papryką 86
Domowy ser szwajcarski 86
Ser z piklingiem 86

Sosy

Sos majonezowy 87
Sos majonezowy „à la Kuczyński“ 88
Sos Cabul (tzw. domowy) 88
Sos majonezowy z cebulkami 88
Sos Remoulade 88
Sos „Cumberland“ 89
Sos tatarski 89