

bk

S. KUCZYŃSKI

Specjalności kuchni polskiej



BIBLIOTECZKA KULINARNA

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

przystąpiły do wydawania cyklu popular-
nych broszur, które będą cennym nabyt-
kiem w każdym gospodarstwie domowym

cena broszury od 4,50 do 9 zł

Dotychczas ukazały się:

H. Sadowska

Sosy w naszej kuchni

●

W. Długosz, A. Szczepańska

Desery

●

M. Bałukiewicz, K. Talaga

250 surówek z warzyw i owoców

●

W. Długosz, A. Szczepańska

Lody i napoje

●

T. Kłossowski

Samy wyrabiamy wędliny

●

K. Pyszkowska

Drób w naszej kuchni

●

S. Kuczyński

Zakąski

●

Z. Zawistowska, Z. Gutowska

Specjalności kuchni węgierskiej

●

Z. Czerny

Posiłki jednodaniowe

Stefan Kuczyński

SPECJALNOŚCI
KUCHNI
POLSKIEJ



POLSKIE
WYDAWNICTWA GOSPODARCZE
W a r s z a w a • 1 9 5 9

Recenzenci

STANISŁAW KIERAS

Kuchmistrz Restauracji „Zdrowie“

MARIAN JASIŃSKI

Kuchmistrz restauracji „Szanghaj“

*

Redaktor

TADEUSZ KŁOSSOWSKI

Okladkę projektował: Franciszek Winiarski
Stronę tytułową, winiety i przerywniki projektował:
Jerzy Treutler

PRINTED IN POLAND

PWG 88/59. Wydanie II. Nakład 15 080 egz. Ark. wyd. 5,3, ark. druk. 7,5.
Papier druk. sat. kl. V, 80 g, 82 × 104/32. Fabr. Papieru we Włocławku.
Oddano do składowania 8. VIII. 1959 r. Podpisano druku 8. VIII. 1959 r.
Druk ukończono w sierpniu 1959 r.

Cena zł 9,—

Katowicka Drukarnia Dzielowa, Katowice, ul. 3 Maja 12
Zam. nr 583/10. VIII. 59. M-21

PRZEDMOWA

*Pewien pan swego kucharza strofował,
Ze mu obiad zbyt kwaśny i pieprzny zgotował,
Ze wszystko ta nieszczęsna popsuła przesada,
„O, zgrozo! o, zgorzenie — kucharz odpowiada —
Jakże można, mój panie, tak dalece błądzić:
Nie umiając gotować, o potrawach sądzić?
Pańskie zdanie zupełnie śmieszne i opaczne!
Musisz jeść, co ci dają, i wierzyć, że smaczne“.*

FRANCISZEK DZIERŻYKRAJ-MORAWSKI
1783—1861

Fraszka powyższa odzwierciedla kłopoty polskich magnatów w XVIII wieku. My znajdujemy się dziś w podobnej sytuacji tylko w przypadku stołowania się w zakładach gastronomicznych: musimy jeść, co nam dają, i wierzyć, że smaczne. Stołując się w domu nie mamy natomiast na ogół zmartwień z kucharzami; jakość naszych posiłków zależy niemal wyłącznie od własnych umiejętności kulinarnych.

Aby więc pani domu mogła ustrzec się od krytycznych uwag domowników, dotyczących jakości sporządzanych przez nią potraw — musi umieć gotować i smacznie i pożywnie.

Myślą przewodnią autora książeczki jest przekazanie polskich, a przede wszystkim staropolskich specjalności kulinarnych młodszemu pokoleniu naszych gospodyń. Publikując tedy nagromadzone w ciągu lat i przeważnie oparte o własne doświadczenia przepisy, mam nadzieję, że praca

ta mile zostanie przez Czytelników przyjęta. Znajdą tu oni potrawy tańsze i droższe, mniej i bardziej wykwintne, lecz wszystkie bez wyjątku typowe dla kuchni polskiej i spożywane u nas od wielu pokoleń.

Pragnę dodać jeszcze, iż w przepisach moich stosowałem jako tłuszcz do potraw przeważnie masło, ponieważ w dawniejszych czasach, z których większość tych tradycyjnych przepisów pochodzi, nie znano wcale zastępczych tłuszczów, jak na przykład margaryna mleczna i Ceres. Obecnie można z powodzeniem kosztowne masło w większości przepisów zastąpić wyżej wymienionymi tłuszczami, a niejednokrotnie i smalcem wieprzowym.

Ta sama uwaga dotyczy również i napojów alkoholowych używanych do przyrządzania niektórych potraw. Wina zagraniczne można zastąpić odpowiednimi gatunkami win krajowych owocowych.

Przepisy potraw opracowane zostały w porcjach na 4 osoby.



ZUPY

BARSZCZ CZYSTY

30 dkg tłustych kości wołowych lub mięsa wołowego z kością tukową i ew. z dodatkiem 15 dkg przerastającego tłuszczem mięsa wieprzowego zalać $1\frac{1}{4}$ l zimnej wody, dodać 2 średniej wielkości marchwie, 1 pietruszkę, $\frac{1}{4}$ selera, 1 średni por lub cebulę, 2 listki bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 1—3 ziarenka pieprzu, sól do smaku i ugotować wywar. Z braku kości lub mięsa można przyrządzić również wywar na barszczu z 35 dkg tłustej kiełbasy z dodatkiem paru skórek wieprzowych oraz wyżej podanych warzyw i korzeni ugotowanych w tej samej ilości wody. 4 duże, obrane, mocno czerwone buraki pokrajać w talarki, zalać w osobnym garnuszku $\frac{1}{2}$ l wody z dodatkiem łyżki octu i gotować najmniej $\frac{1}{2}$ godz.

Przecedzony rosół zmieszać ze smakiem buraczanym i raz jeszcze zagotować po odrzuceniu buraków. Dodać wg smaku 1 łyżkę lub większą ilość cukru, octu i ewentualnie $\frac{1}{2}$ szklanki wina.

Chcąc nadać barszczowi lepszy kolor, można utrzyć 1 burak, włożyć w sitko i przelewać przez nie barszcz. Barszcz podaje się czysty albo z pokrajaną kiełbasą czy parówkami lub z uszkami z mięsa wołowego.

USZKA Z MIĘSA WOŁOWEGO DO BARSZCZU

Przepuścić przez maszynkę od mięsa 20—25 dkg gotowanej wołowiny pozostałej z rosolu, dodać ok. 5 dkg słoniny lub tłustej gotowanej wieprzowiny, osolić, popieprzyć do smaku. Rozpuścić łyżkę tłuszczu na patelni i zarumienić pokrajaną w drobną kostkę małą cebulę; wrzucić do tego farsz i wymieszać parę razy na ogniu, aby się wszystko zagrzało, po czym wsypać małą łyżeczkę utartego majeranku i wymieszać. Zagnieść ciasto na jednym jaju i takiej ilości wody, aby dało się dość cienko rozwałkować. Krajać w małe kwadraty, na środek każdego położyć małą łyżeczkę farszu, złożyć w kształcie trójkąta, brzegi posmarować

wodą i 2 przeciwległe końce zlepić formując uszko. Można również nadziewać uszka farszem z ugotowanych i drobno posiekanych grzybów suszonych albo farszem mięsnym na tłuszczu z posiekaną cebulą z dodatkiem soli i pieprzu.

BARSZCZ ZABIELANY

Barszcz zabielań gotuje się tak samo, jak czysty. $\frac{1}{2}$ do $\frac{1}{4}$ l śmietany kwaśnej rozartej z łyżką mąki pszennej i paru łyżkami gorącego barszczu wlać do barszczu i jeszcze raz zagotować. Zazwyczaj jednak barszcz zabielań robi się postny, czyli gotowany tylko na smaku jarzyn z dodatkiem wywaru buraczanego. Przed podaniem można włożyć łyżkę masła. Osobno podaje się do barszczu postnego tarte ziemniaki okraszone masłem lub skwarkami ze słoniny.

BARSZCZ WOŁYŃSKI

Ugotować rosół tak samo, jak na barszcz czysty z dodatkiem pokrajanego w paseczki dużego buraka i łyżką octu. 3—4 pokrajane pomidory lub łyżkę pasty pomidorowej włożyć do rondelka z łyżką masła, podlać łyżką rosółu, rozgotować i przetrzeć przez sito. Ugotować $\frac{1}{4}$ główki zwyczajnej białej kapusty w wodzie osolonej i nieco osłodzonej. Kilka świeżych lub suszonych grzybów ugotować w osolonej wodzie lub usmażyć (jeśli świeże — usmażyć w maśle) i poszatковать. Ugotować 2 łyżki fasolki perłowej (w lecie pokrajanej fasolki szparagowej). Pokrajaną kapustę, grzyby, fasolkę i przetarte pomidory wrzucić do rosółu, zaprawić $\frac{1}{8}$ l gęstej kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżką mąki pszennej, zagotować i podać na stół.

BARSZCZ WIGILIJNY

Sporządzić smak — do $1\frac{1}{4}$ l wody wrzucić pokrajane jarzyny: 3 średniej wielkości marchwie, 2 pietruszki, $\frac{1}{4}$ selera, 1 pieczoną cebulę, 5 dkg grzybów suszonych, 2 listki bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego i 2—3 ziarenka pieprzu. Osobno pokrajać w talarki 4 buraki, zalać w osobnym garnuszku $\frac{1}{2}$ l wody z dodatkiem 1 łyżki octu i gotować

co najmniej $\frac{1}{2}$ godziny. Gdy smak i barszcz z buraków jest już ugotowany, wszystko przecedzić i zlać razem, zaprawić zaprawką z dużej łyżki masła z mąką, zagotować, posolić, dodać cukru do smaku. Część grzybów użyć do uszek.

BARSZCZ UKRAIŃSKI

Nastawić rosół z 1 l wody na $\frac{1}{2}$ kg kości wołowych lub wieprzowych albo na $\frac{1}{2}$ kg mięsa wołowego lub wieprzowego. Dodać 1 duży grzyb suszony, 2 buraki czerwone pokrajane w paski, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 por. Ugotować osobno 1 łyżkę drobnej perłowej fasolki (w lecie szparagowej drobno pokrajanej), $\frac{1}{4}$ główki poszatkwanej kapusty włoskiej. Osobno udusić w maśle 2 pokrajane pomidory. Gdy rosół jest ugotowany, a jarzyny miękkie, połączyć wszystko razem — jarzyny, pomidory poszatkwane, buraki i fasolkę. 5 dkg świeżej słoniny usiekać z łyżką drobno posiekanej zielonej pietruszki i zielonego kopru 1 małą cebulę utrzeć na tarce, rozetrzeć tę masę łyżką i zagotować z barszczem. Dodać 1 łyżkę octu i cukru do smaku. Do wazy wrzucić 5 dkg pokrajanej kiełbasy lub kawałek pokrajanego mięsa z rosółu. Można też dodać na talerze po 2 jaja ugotowane na twardo i podzielone na ćwiartki.

BARSZCZ ŻYTNI

2 szklanki mąki razowej żytniej zaparzyć wrzącą wodą na gęsto i postawić w ciepłym miejscu na 48 godzin. Gdy zacznie fermentować i ciasto pójdzie do góry, zalać go zimną wodą i zostawić do czasu aż się zupełnie sklaruje. Potem postawić w zimnym miejscu i czerpać z wierzchu, aby nie zmącić, ile razy potrzeba. Barszcz ten może zastąpić barszcz buraczany, gdy nie ma takowego, dodając przy gotowaniu świeże buraki, aby był różowy.

BARSZCZ Z ZAJĄCĄ

Mięso zajęcze (żebra z mięsem) nastawić wraz z płuczkami i wątróbką, poslić, dodać 2 pieczone cebule, dużo włoszczyzny — marchwi, pietruszki, selerów, porów, 3—4 ziarenka ziela angielskiego, 1 listek bobkowy i 2—3 grzyby

suszone. Gdy rosół jest ugotowany, zalać go barszczem żytnim do smaku. $\frac{1}{2}$ łyżki masła zasmażyć z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki. Rozprowadzić barszczem i zagotować. Grzybki i lepsze kawałki zająca pokrajać i włożyć do wazy. Do barszczu tego podaje się całe gotowane kartofle polane słoniną.

ZUPA GRZYBOWA CZYSTA

Do $1\frac{1}{4}$ l wody wrzucić $\frac{1}{2}$ kg kości lub 40 dkg mięsa wołowego z kością, 2 marchwie, 1 pietruszkę, ćwiartkę selera i małą cebulkę. 4—5 grzybów suszonych ugotować w $\frac{1}{4}$ l osolonej wody, pokrajać w paski. Rosół odcedzić, wlać do niego smak z grzybami i zagotowawszy puścić lane ciasto albo włożyć na talerze po łyżce ugotowanych łazanek.

ZUPA GRZYBOWA ZE ŚMIETANĄ

Przygotować zupę jak wyżej, zaprawić $\frac{1}{4}$ l śmietany rozbitej z łyżeczką mąki i 2 łyżkami perłowej kaszy, którą ugotować osobno w garnuszku. Grzybki cienko poszatковать, ugotować i włożyć do zupy.

ZUPA ZE ŚWIEŻYCH RYDZÓW

25 dkg świeżych rydźów oczyścić i opłukać starannie. W $1\frac{1}{4}$ l wody ugotować smak z włoszczyzny — marchwi, pietruszki, porów i selerów. Rydze poszatковать i gotować w wywarze, a gdy już będą miękkie, zaprawić 1 łyżką masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki. Przygotować osobno kluski krajane, wrzucić do zupy, ugotować i wydać na stół.

ZUPA ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

Do $1\frac{1}{2}$ l wody wrzucić $\frac{1}{2}$ kg kości lub 40 dkg mięsa wołowego z kością, 2 marchwie, 1 pietruszkę, $\frac{1}{4}$ selera, małą cebulę i parę ziarenek pieprzu. Uszatковать 10—12 świeżych grzybów, posolić i udusić na maśle w rondelku aż do zrumienienia z 1 posiekaną cebulą. Osobno poszatковать warzywa — 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 łyżkę zielonego groszku — i ugotować w wodzie. Uduszone grzybki i jarzyny zalać rosółem, zaprawić mocno zrumienioną zaprażką z 1 łyżki mąki i zagotować wszystko razem.

ZUPA Z PIWA

1 l zwykłego piwa, pół na pół zmieszanego z wodą, kawałek cynamonu, cukier do smaku i $\frac{1}{2}$ bułki rozgotować i wszystko dobrze rozmieszać. Osobno wybić 2 żółtka, wlać do gotującego się piwa, mieszając ciągle ogrzać na ogniu. W wazie osolić do smaku. Do wazy przy podaniu można wrzucić grzanki z bułki krajanej w kostki.

ZUPA Z PIWA ZE ŚMIETANĄ

1 l jasnego lub ciemnego piwa zagotować z kawałkiem cynamonu i kawałkiem bułki bez skórki. W drugim naczyniu rozbić $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany z 2 żółtkami, 1 łyżką cukru i odrobiną soli. Gotujące się piwo wlać powoli do garnka ze śmietaną, ciągle mieszając, postawić na ogień, aby się ogrzało i wlać do wazy. Do zupy tej podaje się grzanki z bułki i twaróg krajany w kostkę.

ZUPA RAKOWA

Zupę tę można podawać w postaci mięsnej i bezmięsnej. W pierwszym wypadku używa się do jej rozprowadzenia rosółu, w drugim — wywaru z włoszczyzny. Ugotować z koprem zielonym w solonej wodzie 16—20 raków. Po ostygnięciu wybrać szyjki i większe łapki, odłożyć tyle skorupki do nadziewania, ile potrzeba na 4 porcje (np. 8 skorupki). Resztę nówek i skorup można wypłukać, ususzyć w piecu i utłuc w morderzu na miazgę, dodać 1 łyżkę masła i utłuc jeszcze raz. Utłuczoną masę postawić w rondelku na wolnym ogniu, aby powoli się smażyła. Skoro masło nabierze czerwono-rakowego koloru, podać trochę rosółem i zbierać łyżką w osobny garnuszek tak zwany kolor rakowy, który się ciągle będzie ukazywać na powierzchni. Resztę masy przetrzeć przez gęste sitko, rozprowadzić $1\frac{1}{4}$ l rosółu lub wywarem z włoszczyzny (jeśli postny), zaprawić $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżką mąki, wlać zebrany kolor rakowy i wszystko razem zagotować. W wazie lub na talerzach powinny być przygotowane przed podaniem zupy szyjki i łapki, jak również skorupki napełnione farszem i trochę siekanego zielonego kopru.

Farsz do skorupki. Usiekać kilka ugotowanych wybranych ze skorup szyjek lub łapek rakowych. $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 1 łyżkę siekanego kopru, soli do smaku, 1 całe jajko zmieszać z siekaniną i dodać tyle tartej bułki, aby powstała gęsta masa. Masą tą nadziać skorupki, obgotować i włożyć do zupy.

CZERNINA

Czerninę robi się z krwi kaczki, gęsi lub prosięcia. $\frac{1}{8}$ l świeżej krwi miesza się z $\frac{1}{2}$ szklanką octu. Z kaczki lub z gęsi bierze się wszystkie podroby i zalewa $1\frac{1}{2}$ l wody, jak na zwykły rosół; jeśli podrobów jest mało, można dobrać 10—15 dkg mięsa wieprzowego. Rosół gotuje się, jak zwykle, z dodatkiem 2 marchwi, 1 pietruszki, 2—3 listków bobkowych i 1 cebuli. Skoro mięso jest miękkie, rosół precedzić. Krew rozrobić z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, tak żeby nie była zbyt gęsta, i zaprawić nią rosół. Jeśli zupa nie jest dość kwaśna, dodać trochę octu, a prócz tego łyżkę cukru, 4 utłuczone goździki i 4 ziarenka ziela angielskiego. Wszystko to wsypać do zupy i zagotować razem, ostrożnie, aby zupa się nie zwarzyła. Osobno ugotować i wrzucić do zupy kilkanaście suszonych gruszek, śliwek i jabłek. Ugotowane kluseczki zagniecione na 1 jajku (łazanki) ugotować i włożyć również do zupy. Podroby podać na półmisku lub rozdzielić na talerzach.

ROSÓŁ

$\frac{1}{2}$ kg kości tłustych wołowych lub $\frac{1}{2}$ kg mięsa wołowego z kośćmi zalewa się $1\frac{1}{2}$ l wody, dodając 2 pietruszki, 2 marchwie, 1 mały seler, $\frac{1}{4}$ poprzednio sparzonej włoskiej kapusty, kilka ziarenek angielskiego ziela, 1 łyżeczkę cukru i soli do smaku. Chcąc mieć rosół koloru ciemniejszego, wrzucić do niego cebulę upieczoną na blasze na kolor złoty. Rosół powinien się gotować do 3 godzin, lecz długość gotowania zależy od ilości i jakości mięsa. Na parę minut przed wydaniem na stół rosół zdjąć z ognia, żeby się sklarował. Przy nalewaniu na talerze dodać do każdego trochę drobno siekanej zielonej naci pietruszki.

KRUPNIK

Do $1\frac{1}{2}$ l wody włożyć około $\frac{1}{2}$ kg kości wołowych lub innych, 3 marchwie, 2 pietruszki, $\frac{1}{4}$ selera, 2 listki bobkowe. Osobno ugotować na gęsto 6 dkg kaszy perłowej z łyżeczką masła. Rozprowadzić kaszę ugotowanym rosółem, pokrajać w paski ugotowane w rosole jarzyny, wsypać drobno usiekaną zieloną pietruszkę i wlać do wazy.

KRUPNIK Z PODRÓBKAMI

Nastawić jak wyżej kości oraz podroby z kury, kaczki lub gęsi. Po rozprowadzeniu kaszy rosółem, jak wyżej, ugotowane podroby pokrajać w paski i wrzucić do zupy. Jeżeli krupnik ma być esencjonalniejszy, można wybrać 1 żółtko i dodać 1 łyżeczkę przyprawy Maggi.

KAPUŚNIAK

Do $1\frac{1}{2}$ —2 l wody włożyć $\frac{1}{2}$ kg dobrej jędrnej kapusty kiszzonej lub $\frac{1}{2}$ główki poszatkwanej kapusty surowej zwykłej. Dodać, o ile można, kawałek kości (rury) ze szpikiem, $\frac{1}{2}$ kg wieprzowiny, głowizny lub szpondra albo ogon wieprzowy oraz włoszczyznę — 2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 cebulę, a jeśli kto lubi 1—2 suszone grzyby, 2 listki bobkowe i 4 ziarenka ziela angielskiego. Następnie dodać pokrajane 2 pomidory lub 1 łyżeczkę pasty pomidorowej. Gdy mięso jest ugotowane, wyjąć je, pokrajać w kawałki, grzyby poszatkwować. 5—8 dkg słoniny pokrajać w drobną kostkę, usmażyć z połową usiekanej cebuli i łyżką mąki na rumiano, zalać zaprażką kapuśniakiem i zagotować. Dla złagodzenia smaku, jeśli kapuśniak robi się na kapuście kiszzonej, dać 1 łyżeczkę cukru; jeżeli na kapuście nie kiszzonej, dodaje się do smaku ocet i cukier.

ZUPA SZCZAWIOWA

Ugotować lekki rosół. Na 1 godz. przed wydaniem obrać z szypułek 2—3 garście liści szczawiovych, opłukać, usiekać i usmażyć w 1 łyżce masła, rozprowadzić rosółem i zaprawić $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany z łyżką mąki. Zagotować i wy-

dać na stół z grzankami i pokrajanymi jajami na twardo. Jeżeli zupa ma być postna, to trzeba wziąć więcej masła do smażenia szczawiu i rozprowadzić go wywarem z samej włoszczyzny z taką samą ilością śmietany.

ZUPA GROCHOWA

$\frac{1}{2}$ l grochu zalać $1\frac{1}{2}$ l wody, gotować przez $\frac{1}{2}$ godz., potem groch odlać, opłukać i zalać świeżą gorącą wodą, bo w zimnej stwardnieje. Jeżeli groch nie zmięknie, wsypać do niego szczyptę oczyszczonej sody i gotować do miękkości. Gdyby w garnku zostało trochę wody, trzeba ją odlać, groch utrzeć bardzo starannie na masę. Osobno ugotować $\frac{1}{2}$ kg świeżej przerośniętej tłuszczem wieprzowiny lub wędzonki, dodawszy włoszczyznę i 1 cebulę. Masę rozprowadzić smakiem z wędzonki, przetrzeć przez sito, zrobić zaprażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki mąki, raz zagotować, wlać do wazy, w którą poprzednio wkłada się pokrajane w kawałki mięso i 1—2 łyżeczki tartego majeranku. Jeżeli zupa ma być postna, rozprowadzić ją wywarem z włoszczyzny. Do zupy podaje się zazwyczaj grzanki krajane w kostkę, usmażone na maśle.

ZUPA MYŚLIWSKA

Na tę zupę używa się przednią część i udko zajęcze lub sarnie. 2 przodki zajęcze albo 30—40 dkg sarniny pokrajać w kawałki i dusić w rondlu z 1 łyżką masła i 1 cebulą. Następnie dodać włoszczyzny: 2—3 marchwie, 2 pietruszki, 1 por, 2—3 listki bobkowe, 4 ziarnka ziela angielskiego. Podczas duszenia zakrapiać wodą, aby mięso się nie przypaliło. Gdy mięso stanie się miękkie, obrać je czysto z kości, zemleć na maszynce do mięsa i przetrzeć przez sito. Kości włożyć na powrót do rondla i wygotować je z włoszczyzną w $1\frac{1}{4}$ l wody. Rozprowadzić przetarte mięso wywarem z warzyw, dodać $\frac{1}{2}$ szklanki białego wina i zagotować wszystko razem. Wybić 2 żółtka, połączyć z $\frac{1}{4}$ l słodkiej śmietanki i zalać wrzącą zupę, ale już nie gotować (wlać wprost do wazy lub na talerze); osobno podać grzanki.

ZUPA RYBNA ZABIELANA

Najlepsza zupa rybna jest z karasków, z lina lub szczupaka. W braku tychże wziąć jakąkolwiek rybę (lub drobne ryby) w ilości $\frac{1}{2}$ kg, oczyścić, zalać wywarem w ilości $\frac{1}{4}$ l wody sporządzonym z 2—3 marchwi, 1—2 pietruszek, 1 pora lub $\frac{1}{4}$ selera, 2—3 listków bobkowych, 4 ziarenkami ziela angielskiego. Posolić do smaku, rozgotować ryby, przetrzeć przez sito. Rozprowadzić 1— $\frac{1}{2}$ łyżki mąki w $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany, aby zupa była w miarę zawieszista, zaprawić nią zupę, zagotować i podać. Do takiej rybnej zupy podaje się kluseczki krajane w kostkę (łazanki) lub kaszkę ugotowaną z masłem na gęsto i po wystudzeniu pokrajaną w kostkę.

ROSÓŁ Z LINA

Wywarem z $\frac{1}{4}$ l wody z rozmaitej włoszczyzny — 2 marchwi, 2 pietruszek, $\frac{1}{2}$ selera, 1 pora, 1 pieczonej cebuli, 3 ziarenek pieprzu, 4 ziarenek angielskiego ziela, 2—3 listków bobkowych — zalać poprzednio oczyszczonego i osolonego lina w ilości $\frac{1}{2}$ kg, dodawszy łyżkę masła. Po ugotowaniu wyjąć rybę, rosół przecedzić i ugotować na nim francuskie kluseczki — dosypać trochę siekanej zielonej pietruszki.

ZUPA Z GĘSICH PODRÓBEK

Oczyścić podroby z jednej gęsi (bez podróbek), zalać $\frac{1}{4}$ l wody i gotować jak zwyczajny rosół. Po wyszumowaniu wkrajać 2—3 marchwie, 2 pietruszki, 1 por, 2 listki bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego i gotować do czasu aż podróbka ugotują się na miękko. Osobno ugotować na gęsto 6 dkg perłowej kaszy, utrzeć ją z masłem, rozprowadzić rosółem i zaprawić zupę $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany. 4 grzybki suszone ugotować, pokrajać drobno i wlać razem z sosem grzybowym do zupy. Wątróbkę usiekać, zmieszać z tartą bułką, włożyć łyżeczkę masła, 1 żółtko, 1 całe jajko, wymieszać, nadziać farszem skórę z gęsiej szyi, zaszyć i ugotować w zupie, a tuż przed podaniem pokrajać w skośne talarki i włożyć z podróbkami do wazy.

CHŁODNIK LITEWSKI

$\frac{3}{4}$ l mleka zsiadłego niezbianego ubić dobrze miotką w garnku polewanym. Osobno rozrobić $\frac{1}{2}$ l lekko kwaśnej śmietany, zmieszać razem z mlekiem i dalej ubijać, aby na wierzchu wystąpiły pęcherzyki. Wlać do mleka barszcz z młodej boćwiny uszatkowanej i ugotowanej w $\frac{1}{4}$ l wody z dodatkiem 1 łyżki octu dla otrzymania różowego koloru. $\frac{1}{2}$ pęczka młodego koperku i $\frac{1}{2}$ pęczka szczypiorku drobno uszatkować, jeden surowy ogórek obrać i pokrajać w drobną kostkę, którą przed tym trochę posolić, a następnie lekko wycisnąć. Wszystko razem zmieszać z ubitą śmietaną i mlekiem. W końcu wrzucić 2—3 jaja ugotowane na twardo i pokrojone w części. Dać na każdy talerz kilka obranych szyszek rakowych i po kilkanaście kostek drobno pokrajanej pieczeni cielęcej. Chłodnik posolić do smaku i wstawić na lód lub w bardzo zimne miejsce.

ŻUR POLSKI

Do 1 l letniej wody wrzucić 2 niewielkie skórki czerstwego żytniego chleba, 2 skórki chleba razowego oraz łyżeczkę kminku. Postawić w ciepłym miejscu w kamiennym garnuszku na 4—5 dni, aby płyn lekko skwaśniał. Następnie do 1 l gotującej wody wlać $\frac{1}{4}$ l zakwasu i rozrobić w nim 2—3 pełne łyżki mąki żytniej, osolić do smaku. Zagotowawszy okrasić tłuszczem razem ze skwarkami z wędzonej słoniny lub boczku i wkroić na talerz po parę plasterków kiełbasy. Żur postny okrasić — zamiast skwarkami — łyżeczką masła, można też wkroić na talerz po parę plasterków gotowanych ziemniaków.

ZACIERKI ZE SŁONINĄ

Zagnieść 15—20 dkg mąki pszennej z 1 jajem i ciepłą wodą. Po wyrobieniu ciasto posiekać nieregularnie lub poskubać w palcach na małe kawałeczki, przesypując je obficie mąką, aby się kawałki nie sklejały, a jednocześnie, aby z tej mąki po ugotowaniu zrobiła się zawieszista zupa. Zасыpywać zacierki na 1 l wrzącej wody, a gdy wypłyną na wierzch wlać do wazy, posolić do smaku i okrasić suto skwarkami i tłuszczem z roztopionej słoniny.

ZUPA WIGILIJNA MIGDAŁOWA

Zagotować 1—1¹/₄ l mleka z cukrem do smaku i kawałkiem cynamonu. Sparzyć 15 do 20 dkg słodkich migdałów i parę gorzkich, obrać ze skórki, usiekać, zemleć na miazgę w donicy, rozprowadzić zagotowanym mlekiem, wrzucić łyżkę rodzynków i zagotować. Można osobno ugotować 2 łyżki ryżu na gęsto i włożyć do wazy lub zetrzeć w donicy, rozprowadzić trochę mlekiem, precedzić przez sitko i zagotować razem z mlekiem i migdałami.

ZUPA „NIC“ Z MLEKA Z PIANKĄ

Na 1 do 1¹/₄ l mleka wziąć 4 żółtka, ubić z cukrem do białości. Żółtka ubite z cukrem wlać do mleka i mieszać ciągle na ogniu, aby się zagrzało i zgęstniało, lecz nie zagotowało; wrzucić 1/2 laski wanilii. Ubić pozostałe białka z 4 jaj z dużą łyżką cukru na gęstą pianę i kłaść łyżką na gotujące się mleko — po zagotowaniu wyjąć pianki łyżką cedzakową na talerze. Gotową zupę wystudzić na lodzie lub w bardzo chłodnym miejscu.



RYBY

SZCZUPAK PO POLSKU Z SOSEM CHRZANOWYM

1 kg szczupaka oczyścić, opłukać w wodzie, osolić, włożyć do waniumki w całości, grzbietem do góry, lub pokrajanego w dzwonka, zalać wodą. Dodać 2—3 marchewki, 1—2 pietruszki, 1 por lub $\frac{1}{4}$ selera, 2 liście bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego i na bardzo wolnym ogniu gotować pod przykryciem tak długo, aż ryba będzie miękka, (około 20 minut). Trzeba uważać przy tym, aby się nie rozgotowała.

Drugi sposób: zawinąć szczupaka w duży arkusz białego papieru wysmarowanego masłem, włożyć do długiej, głębokiej brytfanny, wstawić do pieca niezbyt gorącego na ok. 1 godz. i często polewać roztopionym masłem. Po 1 godz. sprawdzić czy szczupak jest już upieczony, zdjąć papier, ułożyć na półmisku, poleć suto sosem chrzanowym lub podać osobno sos w sosjerce.

SOS CHRZANOWY

Zrobić białą zasmażkę z $\frac{1}{2}$ łyżki masła i mąki, wrzucić do niej 2 łyżki utartego chrzanu, rozprowadzić rosołem z ryby, wlać $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany, posolić (kto lubi sos słodszy — dać $\frac{1}{2}$ lub 1 łyżeczkę cukru dla złagodzenia ostrości chrzanu), raz zagotować. Sos przed wydaniem można zaprawić 1 żółtkiem — będzie wówczas smaczniejszy.

SZCZUPAK PO POLSKU GOTOWANY Z JAJAMI

1 kg oczyszczonego i osolonego szczupaka w całości lub pokrajanego w dzwonka gotować w wywarze z jarzyn przygotowanym jak poprzednio. Gdy szczupak będzie już miękki, wyłożyć go na półmisek, ubrać gotowanymi małymi ziemniakami i oblać suto masłem rozpuszczonym i zmieszonym z 2 jajami ugotowanymi na twardo i drobno posiekanymi. Resztę sosu podać osobno w sosjerce.

SZCZUPAK Z PIECA W SŁONINIE

1 kg oczyszczonego i posolonego szczupaka obłożyć cienkimi plasterkami świeżej słoniny, zawinąć w biały papier i upiec w piecu, ciągle polewając go tłuszczem z topiącej się słoniny. Gdy jest już gotowy (ok. 1 godz.) zdjąć papier i słoninę, wyłożyć szczupaka na półmisek i wydać. Do szczupaka podaje się sałatę z surówki albo sałatę zieloną ze śmietaną lub z octem i oliwą.

SZCZUPAK SMAŻONY

1 kg oczyszczonego szczupaka pokrajać na równe kawałki, posolić na 1 godz. przed smażeniem. Następnie obebrać rybę z soli serwetą lub czystą bibułą i każdy kawałek maczać w rozbitym jajku, a następnie w tartej bułce lub w mące. Na patelnię położyć od razu 2 do 3 łyżek masła lub innego tłuszczu, kłaść rybę na wrzący tłuszcz i zrumienić najpierw z jednej, a potem z drugiej strony. W taki sposób smaży się każdą rybę. Jeśli smaży się małe szczupaki, to należy smażyć je w całości, dużą zaś rybę jeżeli się piecze w całości, trzeba ją na grzbiecie trochę ponacinać, żeby się łatwiej przypiekła. Do ryby smażonej podaje się zazwyczaj sałatę lub kapustę kwaszoną na gorąco lub na zimno, przyprawioną oliwą i cukrem.

SZCZUPAK FASZEROWANY

1 kg oczyszczonego szczupaka rozplatać wzdłuż brzucha, zdjąć mięso, zostawiając go cokolwiek przy skórce, która nie powinna być podziurawiona. Głowa i ogon powinny tworzyć całość ze skórą. Wyjąć ości z mięsa, mięso posiekać drobno z upieczoną cebulą (1 do 2 szt.), zieloną pietruszką, dodać rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, zmieszać wszystko dobrze z 1 łyżką masła, z pieprzem i solą do smaku. Tym farszem napełnić całego szczupaka, zaszyć brzuch, wysmarować brytfannę masłem, włożyć szczupaka, polawszy nieco masłem i śmietaną, wstawić do pieca, powtarzając parę razy polewanie. Gdy szczupak będzie upieczony na rumiano, wyjąć go ostrożnie na półmisek, wyciągnąć z brzucha nici, polać sosem i podać na stół.

SZCZUPAK W SOSIE SZAFRANOWYM

1 kg szczupaka obgotować tak jak zwykle w wywarze z włoszczyzny z dodatkiem 1 cebuli i korzeni. Zasmażyć 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić wywarem z ryby, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wina, octu do smaku, garść rodzynek, dolać przez sitko rozpuszczonego w winie szafranu zagotować razem, wyłożyć szczupaka na półmisek, obłożyć rodzynekami i krajaną w plastry cytryną. Rozbić w gorącym sosie 2 żółtka i nieco kwaśnej śmietany i podać osobno.

SANDACZ PO POLSKU Z JAJAMI

1 kg sandacza oczyścić, posolić, włożyć do wanienki grzbietem do góry, w całości lub pokrajanego na dzwonka, zalać wodą, dodać 2—3 marchewki, 1—2 pietruszki, 1 por lub $\frac{1}{4}$ selera, 2 listki bobkowe, 4 ziarenka pieprzu lub ziela angielskiego i na bardzo wolnym ogniu gotować pod przykryciem tak długo, aż ryba będzie miękka (ok. 20 minut). Gdy sandacz stanie się miękki, wyłożyć na półmisek i oblać suto masłem rozpuszczonym i zmieszonym z 2 ugotowanymi na twardo i drobno posiekanymi jajami. Rybę ugarнировать ugotowanymi małymi ziemniakami, resztę sosu podać osobno w sosjerce.

SANDACZ DUSZONY NA WINIE

1 kg sandacza oczyszczonego i posolonego w całości włożyć do wanienki, dodać 2 łyżki masła, $\frac{1}{2}$ szklanki białego wina i dusić na wolnym ogniu, przykrywszy go białym wysmarowanym w tłuszczu papierem. Gdy stanie się miękki, wyłożyć go na półmisek i trzymać w ciepłe na parze. Smak precedzić, następnie rozetrzeć 1 łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżeczką mąki, rozprowadzić smakiem, dodać jeszcze trochę wina, zagotować, zaciągnąć dwoma surowymi żółtkami i wcisnąć trochę soku cytrynowego do smaku. Sosem tym oblać rybę lub podać osobno w sosjerce.

SANDACZ SMAŻONY

Sandacza smażonego przygotowuje się i przyrządza tak samo, jak szczupaka (patrz szczupak smażony).

SANDACZ Z PIECA Z GRZYBAMI

Ugotować 4 do 5 grzybów suszonych, drobno usiekać i wymieszać z $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany. Dodać 2 łyżki smaku z grzybów, $\frac{1}{2}$ łyżeczki mąki i 2 żółtka, posolić. Wszystko dokładnie wymieszać. 1 kg oczyszczonego sandacza posolić, położyć na półmisku blaszanym lub niklowym, przykryć papierem wysmarowanym masłem i polewając często, podpiec na w pół w piecu, oblać go sosem ze śmietany z grzybami i postawić jeszcze na 20 minut na ogniu, aby się z wierzchu przyrumienił.

SANDACZ Z RAKAMI

1 kg oczyszczonego i posolonego sandacza owinąć w tłusty papier, wstawić w brytfannie do pieca i piec często polewając masłem. Gdy sandacz w środku będzie już upieczony, położyć go na półmisku grzbietem do góry, rozpuścić 1 łyżkę masła rakowego, wsypać do niego garść usiekanego zielonego kopru i polewać rybę łyżką. Gdy jest już gotowa, ułożyć na półmisku, a naokoło poukładać skorupki z raków nadziane farszem (patrz farsz przy zupie rakowej), osobno zaś w sosjerce podać sos rakowy z obranymi sztyjkami i nożkami rakowymi. Na domowe zwykłe danie można obranego sandacza pokrajać w kawałki, poddusić w maśle rakowym, a potem zalać sosem i dusić dalej aż będzie zupełnie miękki. W ten sposób zrobiony jest nawet smaczniejszy.

KOTLETY BITE Z SANDACZA W SOSIE RAKOWYM

1 kg oczyszczonego sandacza zbić dobrze z wierzchu pałką, rozplatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości, zdjąć skórę, pokrajać na podłużne kawałki w formie kotletów, obsypać mąką i osmażyć na maśle. Na każdy kotlet położyć łapkę z raka, ułożyć na półmisku jeden obok drugiego, a naokoło ugarniować nadziewanymi skorupkami z raków (patrz farsz). W sosjerce podać osobno sos rakowy (patrz sos rakowy).

SOS RAKOWY

Ugotować 8—12 raków z koprem i solą. Obrąć szyjki i nóżki, które zostawić w całości. Skorupki wyczyścić, utłuc bardzo miało i dusić w 10 dkg świeżego masła. Gdy masło nabierze koloru rakowego i wypłynie na wierzch, zbierać je starannie z wierzchu i przetrzeć. W rondel włożyć 1 łyżkę masła i zagotować z 1 łyżką mąki, rozprowadzić przetartym smakiem z masła rakowego i wrzucić do niego szyjki i nóżki rakowe.

ZRAZY ZAWIJANE Z LINA

1 kg oczyszczonego i posolonego lina rozplatać na dwoje. Zdjąć skórę, wyjąć wszystkie ości i pokrajać w poprzek w pasy na 3 palce szerokie. Usiekać 4—5 ugotowanych grzybów suszonych lub kilka świeżych pieczarek, 1 cebulę pokrajaną zasmażyć na maśle, dodawszy łyżkę tartej bułki. Zdjąć z ognia, popieprzyć i posolić do smaku, wymieszać wszystko razem z 1 jajkiem i nakładać farsz na każdy kawałek ryby od strony brzucha. Następnie zrazy zwinąć, obwiązać nitką, naciąć trochę nożem zwiniętą stronę ryby, aby się lepiej ułożyła, umaczać zrazy w rozbitym jajku, obtoczyć w mące i obrumienić na maśle. Z głowy i ości wygotować mocny wywar z dodatkiem jarzyn, włożyć usmażone zrazy do rondla, dać na spód 1 małą posiekaną cebulę, wlać masło od rumienienia zrazów, posypać $\frac{1}{2}$ łyżeczką mąki, podlać smakiem z wygotowanej głowy i ości i dusić na wolnym ogniu. W końcu dodać 1—2 łyżeczki wywaru z wygotowanych grzybów i $\frac{1}{2}$ kieliszka wina (madera).

Podawać z ziemniakami lub z kluseczkami.

LIN DUSZONY W KAPUŚCIE CZERWONEJ

Uszatkować główkę kapusty czerwonej. Sparzyć wrzącą wodą i odcedzić na cedzaku. W rondelku zasmażyć na rumiano 1 łyżkę masła z posiekaną 1 cebulą, zasypać $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić szklanką wina, kapustę pokroić, skropić lekko octem lub sokiem z cytryny, włożyć do zaprażki, dać 1 łyżeczkę cukru i dusić na parze pod przykryciem,

Gdy kapusta jest już prawie miękka, włożyć do niej 1 kg lina pokrajanego w dzwonka i sparzonego poprzednio wrzącą wodą, przykryć dobrze kapustą i dusić 20—30 min. Gdy lin jest gotowy, ułożyć go na spód półmiska i przykryć z wierzchu kapustą.

LIN Z KWAŚNĄ KAPUSTĄ

Ugotować $\frac{1}{2}$ kg kwaśnej kapusty, płuczac ją uprzednio w wodzie, żeby nie była zbyt kwaśna. Gdy stanie się miękka, zaprawić ją 1 łyżką masła z podsmażoną 1 cebulą i mąką. Wtedy mieć przygotowanego $\frac{1}{2}$ —1 kg lina obciągniętego ze skóry i posolonego na 1 godz. przed tym, pokrajanego nie na dzwonka, ale na małe kawałki, z których wszystkie ości należy powybierać. Lina wymieszać z kapustą, wlać $\frac{1}{3}$ l kwaśnej śmietany (można trochę więcej) i dusić na wolnym ogniu, aż wytworzy się gęsty sos, pilnując, aby się nie przypalił.

LIN Z KASZĄ GRYCZANĄ

Ugotować na sypko 25—30 dkg kaszy gryczanej na wywarze z 4 grzybów suszonych, dodając do kaszy 2 łyżki masła. $\frac{1}{2}$ —1 kg oczyszczonego i posolonego lina ugotować z włoszczyzną, korzeniami, 2 łyżkami octu, aby ryba była jędrna. Pokrajać na kawałki, ułożyć warstwę ryby w rondlu wysmarowanym masłem, na to położyć warstwę kaszy, znowu rybę i kaszę, skropić to wszystko obficie masłem, przykryć i zapiec w piecu. Na wydaniu wyrzucić z rondla na półmisek i osobno podać sos grzybowy.

KARP W SZARYM SOSIE

Zabić karpia (1 kg), wypuścić z niego krew i zmieszać ją z 1 łyżką octu. Oczyścić rybę z łuski oraz wewnątrz, pokrajać na dzwonka lub zostawić w całości, lecz już nie myć, posolić trochę i pozostawić tak na 1 godz. Następnie włożyć karpia do rondla lub wanienki, wlać do niego 1 kieliszek wina czerwonego, ocet z krwią, $\frac{1}{2}$ l wody, dodać włoszczyzny (marchew, pietruszkę, por), 2—3 listki bobkowe i gotować przez 15 do 20 min.

Osobno ugotować 1 łyżkę rodzyneków i włożyć do karpia. Zrumienić 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić wywarem ryby, wlać trochę karmelu dla koloru, dodać 4 utłuczone goździki, sok z cytryny lub ocet do smaku, wlać jeszcze 1 kieliszek wina. Sos wlać do ryby i parę razy zgotować. Gdy karp jest gotowy, ułożyć go na półmisku, obłożyć plasterkami cytryny i polać nieco sosem, a do reszty sosu zrobić cienko wałkowane krajane kluseczki (łazanki), resztę sosu podać w sosjerce.

KARP DUSZONY PO ŻYDOWSKU

1 kg oczyszczonego i posolonego karpia pokrajać w dzwonka i popieprzyć. Poszatkować 3—4 marchwie, 3 pietruszki, 4 cebule, dać łyżkę masła, zalać 1 l wody i poddusić pod przykryciem. Gdy już jarzyny są miękkie, ułożyć na nich w rondlu kawałki karpia i dusić dalej na wolnym ogniu przez 30 minut. Przed wydaniem ułożyć karpia na półmisku, z boków ubrać poszatkowanymi jarzynami, a po wierzchu polać sosem.

KARP SMAŻONY

1 kg oczyszczonego i posolonego karpia pokrajać w dzwonka, posypać mąką lub tartą przesianą bułką i smażyć na maśle na patelni, obrumieniając z jednej i z drugiej strony. Do karpia smażonego podaje się chrzan skrobany, kartofelki przysmażane, kapustę na kwaśno z grzybami, sałatę z czerwonej kapusty z cukrem, octem i oliwą.

KARP GOTOWANY

1 kg karpia oczyścić z łuski, oczyścić, osolić, włożyć do wanienki z włoszczyzną i korzeniami i ugotować w $\frac{1}{2}$ l wody. Podając na stół podać w sosjerce rozpuszczone masło.

WĘGORZ SMAŻONY

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg węgorka oczyszczonego i posolonego pokrajać w kawałki i przez 5 minut obgotować w wywarze z włoszczyzny i korzeni. Wyjąć, a gdy obeschnie obmaczać w jaj-

ku, obsypać tartą bułką i smażyć na maśle aż do przyrumienienia. Ponieważ węgorz jest rybą bardzo tłustą, należy sos podawać osobno w sosjerce (pomidorowy, tatarski lub inny według gustu).

WĘGORZ W GALARECIE

$\frac{1}{2}$ —1 kg węgorza obciągnąć ze skóry, posolić, pokrajać w dzwonka i ugotować w smaku z jarzyn (2 marchwie, 2 pietruszki, 1 por, 1 cebula, 2—3 listki bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego). Gdy węgorz będzie zupełnie miękki wyjąć go, do wywaru z jarzyn wrzucić 1 całe zgniecione jajko ze skorupą, aby się po zagotowaniu sklarował. Gdy wywar ustoi się, przecedzić go przez gęstą serwetę. Węgorza włożyć do salaterki lub do formy blaszanej, wyłożywszy ją pokrajany w talarki jajami na twardo, plasterkami cytryny lub plasterkami korniszonów. Zalać do pełna formę sklarowanym wywarem, rozpuściwszy w nim uprzednio 4—6 listków żelatyny, dodając jednocześnie sok z $\frac{1}{2}$ cytryny lub łyżkę octu.

WĘGORZ W SZARYM SOSIE

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg węgorza obciągniętego ze skóry ugotować w wywarze z jarzyn i korzeni bez cebuli i podać z szarym sosem, jak do karpia.

KARASIE ZAPIEKANE W ŚMIETANIE

1 kg możliwie największych karasi oczyścić dokładnie z łuski, oczyścić, obmyć i posolić. Następnie na rozpuszczone gorące masło włożyć karasie i podsmażyć, aby z jednej i z drugiej strony stały się rumiane. Ułożyć na półmisku, zalać $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l gęstej kwaśnej śmietany, osypać tartą bułką lub mąką. Ułożone i polane śmietaną ryby zapiec w piecu. Podawać do stołu nie przekładając na inny półmisek.

KARASIE W ŚMIETANOWYM SOSIE

1 kg karasi oczyścić, posolić, zalać w rondlu taką ilością smaku z wioszczyzny i korzeni, aby były nim przykryte i zagotować na mocnym ogniu. Zrobić sos z $\frac{1}{8}$ l kwaśnej

śmietany, $\frac{1}{2}$ łyżki masła i 1 łyżki mąki, połączyć to wszystko razem mieszając na wolnym ogniu, rozprowadzić wywarem z ryby i wygotować sos do zawiesistości. Karasie wyłożyć na półmisek i zalać sosem.

SUM W BIAŁYM SOSIE

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg suma ugotować z włoszczyzną i korzeniami. Następnie przygotować sos: 1 łyżkę masła zagotować z łyżką mąki i rozetrzeć na biało, rozprowadzić wywarem z ryby, dodać 2 łyżki dobrej śmietany kwaśnej, trochę kopru siekanego, zagotować i polać pokrojonego w plastry suma ułożonego na półmisku.

SUM DUSZONY Z CYTRYNĄ

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg suma oczyszczonego posolić, pokrajać w kawałki, popieprzyć trochę, a gdy tak godzinę poleży, włożyć do rondla, skropić sokiem z cytryny lub octem, dodać łyżkę masła, przykryć tłustym papierem i dusić 20—25 minut na bardzo wolnym ogniu. Wydając, obłożyć go na półmisku ziemniakami, posypać siekaną zieloną pietruszką i polać masłem, w którym sum był duszony.

KOTLETY Z SUMA

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg suma oczyścić, pokrajać na kawałki w formie kotletów, posolić, posypać mąką z obu stron i położyć na patelni na gorące masło i tak długo piec, aby były równo rumiane z obu stron. Kotlety wyłożyć na półmisek, przybrać ziemniakami w dowolnej formie. Do kotletów podaje się sos tatarski lub różne sałaty — sałatę z ziemniaków z cebulą siekaną, oliwą, cukrem i octem względnie sałatę zieloną lub mizerię z ogórków, zależnie od sezonu.

DORSZ JAK STOKFISZ KAPUCYŃSKI

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg dorsza lub filetów z dorsza gotować z jarzynami i korzeniami jak zwykle. Gdy ryba będzie niezupenie ugotowana, odstawić, wyjąć z wody, osączyć, obrać z ości i skórki, podzielić na duże kawałki. Wysmarować rondel.

masłem, ułożyć warstwę dorsza, posolić, popieprzyć, rozsmarować na niej 1 łyżkę masła i posypać tartą bułką. Następnie ułożyć warstwę pokrajanej pietruszki i cebuli (poprzednio w maśle uduszonej), znów warstwę dorsza, przyrządzonego jak poprzednio, znów łyżkę masła, posypać tartą bułką, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu aż się dorsz dobrze rozgrzeje, co potrwa ok. 20 minut. Na koniec wyłożyć na półmisek i oblać zrumienionym masłem z tartą bułką.

DORSZ W CHRZANOWYM SOSIE

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg dorsza lub filetów z dorsza ugotować z jarzynami i korzeniami jak zwykle. Gdy ryba jest już ugotowana, wyłożyć na półmisek, obłożyć gotowanymi ziemniakami i polać sosem chrzanowym.

KOTLETY Z DORSZA

$\frac{3}{4}$ kg dorsza ugotować z jarzynami i korzeniami. Gdy jest już ugotowany, wyjąć, osączyć z wody, obrać ze skórki i ości, posiekać dość grubo, dodać $\frac{1}{4}$ część ziemniaków gotowanych i utartych na tarce, 2 żółtka, soli i pieprzu do smaku i 1 drobno usiekaną cebulę zasmażoną na maśle. Z masy tej urabiać podłużne kotlety, otoczyć je w tartej bułce i smażyć na rumiano na rozpalonym maśle. Osobno podać ostry sos według gustu.

DORSZ Z MASŁEM Z JAJAMI

$\frac{3}{4}$ kg dorsza lub filetów z dorsza ugotować z jarzynami i korzeniami. Gdy ryba jest już ugotowana (15—20 minut), wyłożyć na półmisek i polać roztopionym masłem zmieszonym z 2 jajami na twardo, drobno posiekanymi. Resztę sosu podać w sosjerce.

ŚLEDZIE SMAŻONE

4 śledzie dobrze wymoczyć przez 24 godziny, oczyścić, wysuszyć bibułą, posypać mąką, włożyć na patelnię na maśło i obrumienić po obydwu stronach, wyłożyć na półmisek, ubrać ćwiartkami cytryny, podać do nich ziemniaki.

ŚLEDZIE SMAŻONE NADZIEWANE

4 śledzie wymoczyć, wyjąć kręgosłup, osuszyć i nadziać następującym farszem: usiekać mlecz, utrzeć 1 cebulę, dodać 1 łyżkę masła, 1 łyżkę tartej bułki, 1 jajo, wymieszać dobrze masę, nadziać nią śledzie i piec je na sklarowanym maśle.

RAKI DUSZONE NA WINIE

30 dużych raków wypłukać starannie w wodzie, zalać wrzącym mlekiem dobrze posolonym i zostawić tak przez 4 godziny. Następnie wypłukać je znowu w letniej wodzie, ułożyć w rondlu, zalać wrzącym płynem sporządzonym z 1 szklanki wina, $\frac{1}{2}$ szklanki wody, 1 łyżki octu. Dodać pęczek zielonego kopru i dusić na wolnym ogniu przez 15 minut. Raki wyjąć, ułożyć na półmisku w piramidę i podać bardzo gorące. Tak przyrządzone raki są nadzwyczaj delikatne.

RAKI GOTOWANE

30 dużych raków czysto wypłukanych w wodzie wrzucić do gotującej posolonej wody, aby całe natychmiast były nią przykryte. Do wody włożyć 1 pęczek zielonego kopru i gotować 15—20 minut pod pokrywą tak długo, aż staną się czerwone. Po ugotowaniu ułożyć je na półmisku w piramidę, posypać zieloną pietruszką i podać bardzo gorące. Do raków można podać świeże masło.





MIĘSA

WOŁOWINA

PIECZEŃ HUZARSKA

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg mięsa wołowego bez kości zbić mocno wałkiem drewnianym, posolić i piec polewając ciągle masłem. Gdy się zrumieni i jest miękka, wyjąć na deskę, ponadkrawać skośnie i wypełnić między plastrami następującą masą: 2 pieczone cebule utrzeć na gęstą masę z $\frac{1}{2}$ łyżką masła, pieprzem i szczyptą soli do smaku oraz tartą bułką (lepiej jednak kawałkiem chleba). Nafaszerowaną pieczeń włożyć do rondla do sosu, w którym poprzednio się smażyła, i dusić jeszcze przez $\frac{1}{2}$ godziny pod pokrywą.

SZTUFADA NA GORĄCO

Gruby, lecz krótki kawałek mięsa zrazowego ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg) zbić mocno pałąką, włożyć do miski i zalać przegotowanym bajcem z $\frac{1}{2}$ l wody i 2—3 łyżek octu, dodać 1—2 cebule pokrajane w plastry, 2—3 listki bobkowe, 4—6 ziarenek ziela angielskiego. Po 2—3 dniach mięso wyjąć, obetrzeć, posolić, popieprzyć i naszpikować gęsto i głęboko świeżą słoniną. Włożyć do rondla na rozpalone masło, a gdy się obrumieni, podać trochę białego wina lub bajcu i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu aż będzie zupełnie miękkie. Przed wydaniem pokrajać w plastry i polać sosem, którego powinno być niewiele.

SZTUFADA NA ZIMNO

Sztufadę przyrządzić jak poprzednio, tylko zamiast wina lub bajcu lepiej jest podać kieliszkiem czystej wódki, od której mięso bardziej kruszeje, a następnie skropić zimną wodą. Do duszenia dodać trochę majeranku, 3—4 goździki, 4 ziarenka angielskiego ziela, 1—2 listki bobkowe. Udusić w ryniencie, polać sosem i wyjąć na półmisek, aby zastygła. Gdy pieczeń jest już zimna, pokrajać cienko, ubrać półmisek korniszonami, rydzami i podać z ostrym zimnym sosem.

PIECZEŃ WOŁOWA ZE ŚMIETANĄ Z GRZYBAMI

$1\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ kg mięsa wołowego (zrazówki lub krzyżowej) zbić mocno pałąką, skropić octem i niech tak poleży 2 godziny. Mięso posolić, włożyć do rynienki, dodać 2 łyżki masła i obrumienić z obydwu stron, następnie podać $\frac{1}{2}$ szklanką zimnej wody i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. 4 suszone grzyby wymyć w wodzie i wrzucić do rynienki, aby dusiły się z mięsem. Gdy pieczeń będzie miękka, wlać $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z niepełną łyżką mąki i jeszcze przez 5 minut razem poddusić, grzybki wyjąć i poszatковать. Pieczeń wyjąć, pokrajać w plastry i obłożyć grzybkami, sos podać osobno w sosjerce.

PIECZEŃ ZBÓJECKA

$1\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ kg pieczeni wołowej z pierwszej krzyżowej zbić mocno, posmarować oliwą, obłożyć cebulą pokrajaną w plastry i niech tak leży 2 godziny. $\frac{1}{2}$ godziny przed podaniem rozpalić masło aż na brązowy kolor, posolić pieczeń, popieprzyć, otaczać z lekka w mące i szybko zarumienić po obu stronach. Pod koniec wrzucić parę plasterków cebuli, którymi była pieczeń obłożona i gdy również przyrumieni się, podsypać 1 łyżką mąki, a następnie podać kilkoma łyżkami rosółu lub wody i karmelem z dwóch kawałków cukru. Skoro sos stanie się gęstawy, wstawić pieczeń do pieca na dalsze 10 minut uważając, aby się nie przypiekła, w środku bowiem powinna być różowa. Podając, pokrajać w cienkie plastry, a sos precedzić i podać w sosjerce. Można do niej podać ziemniaki w dowolnej postaci, grzybki i inne jarzyny.

PIECZEŃ WOŁOWA PRZEKŁADANA CHRZANEM

Pieczeń przyrządzić tak samo, jak pieczeń huzarską, i przełożyć następującym farszem: utrzeć na tarce 2—4 łyżki chrzanu, zmieszać z 1 łyżką świeżego masła i sokiem z cytryny lub małą łyżeczką octu. Po nałożeniu farszu włożyć pieczeń jeszcze na pół godziny do rondla, aby dobrze przeszła smakiem chrzanu i wydać polaną własnym sosem.

MOSTEK WOŁOWY Z CHRZANEM

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg ugotowanego mostku wołowego włożyć na półmisek, 2—3 łyżki utartego chrzanu zmieszać z kwaśną śmietaną, aby masa była dość gęsta i przykryć tą masą mostek na grubość ok. 1 cm, oblać rozpuszczonym masłem, posypać tartą bułeczką i przed wydaniem wstawić na parę minut do gorącego pieca do zarumienienia.

SZTUKA MIĘSA GOTOWANA

$\frac{3}{4}$ —1 kg mięsa wołowego (najlepsze są: krzyżówka od ogona tłusta i soczysta z tzw. kwiatkiem lub krzyżówka od kolana tzw. pręga z kością tukową, specjalnie nadająca się na sztukę mięsa) włożyć do garnka, zalać zimną wodą tak, aby było nią przykryte. Następnie posolić, dodać 2—3 marchwie, 2 pietruszki, 1 por lub $\frac{1}{2}$ selera, 1 przypieczoną cebulę, 1—2 listki bobkowe, 3—4 ziarenka ziela angielskiego, 1 małą łyżeczkę cukru. Gotować na wolnym ogniu aż do miękkości (od 2 do 4 godzin). Gdy miękka — pokrajać w plastry, wyłożyć na półmisek, obłożyć poszatkowanymi jarzynkami i małymi ugotowanymi ziemniakami, polać rosółem z ugotowanego mięsa. Osobno podać ogórki kiszone lub dowolne sosy, jak: cebulowy, musztardowy, ziemniaczany, chrzanowy.

SZTUKA MIĘSA DUSZONA W WINIE

Z $\frac{3}{4}$ kg mięsa wołowego, krzyżówki od ogona lub od roastbeefu, wybrać kości, związać w roladę, włożyć do garnka lub rynienki, podgotować do $\frac{3}{4}$ miękkości w małej ilości wody. Następnie wyjąć i osączyć, umieścić znowu w rynience, w którą poprzednio należy włożyć kawałek łoju nerkowego oraz jak zwykle sporo warzywa rosółowego i karczni. Zalać mięso do połowy wysokości białym winem i na wolnym ogniu wygotować aż pozostanie pod mięsem połowa płynu. Następnie dolać rosółu poprzednio wygotowanego z mięsa, aby sosu było tyle co przed wygotowaniem się płynu, nakryć szczelnie rynienkę, odciągnąć na zupełnie wolny ogień i polewając często dogotować aż do zupełnej miękkości. Gotową sztukę wyjąć, pokrajać w plastry, złożyć w je-

dną całość kładąc na półmisek i obłożyć garniturem jarzyn z rosółu z dodatkiem duszonych i podrumienionych na maśle małych cebulek (w całości) i drążonych w kulki gotowanych ziemniaków. Całą sztukę posmarować sosem, który powinien być tak gęsty, aby tworzył rodzaj galarety. Resztę sosu podać w sosjerce.

SZTUKA MIĘSA BIAŁA Z CHRZANEM

$\frac{3}{4}$ —1 kg mięsa wołowego ugotować jak zwykle na sztuce. Pokroić w plastry, ułożyć na półmisku, zalać każdy plaster chrzanem w następujący sposób przyrządzonym: do $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany wsypać 1 łyżkę mąki, 2 łyżki tartego chrzanu, 1 łyżeczkę masła, soli do smaku, 1 łyżkę octu, 1 łyżeczkę cukru, wbić 1—2 żółtka, zmieszać wszystko razem na ogniu w osobnym rondelku. Gdy sos zgęstnieje, odstawić i zalać tym sosem każdy plaster mięsa, resztą polać całe mięso. Po wierzchu posypać lekko tartą bułeczką, pokropić rozpuszczonym masłem i wstawić z półmiskiem na parę minut do pieca.

SZTUKA MIĘSA W INNY SPOSÓB

$\frac{3}{4}$ —1 kg mięsa wołowego — zgrabny podłużny kawał nadający się na pokrajanie na ładne plastry, zbić dobrze wałkiem, naszpikować świeżą słoniną, posolić i niech poleży $\frac{1}{2}$ godziny. Zrumienić w rondlu 2 łyżki masła, włożyć w nie mięso i smażyć na wolnym ogniu aż się zrumieni. Gdy zaczyna się rumienić przewracać, żeby się nie przypaliło i podlać 2—3 łyżkami wody. Skoro mięso będzie przyrumienione wlać mocnego rosółu tyle ile potrzeba do sporządzenia sosu, i odstawić na bok, żeby nie ostygło. Następnie zrobić masę do przekładania: $\frac{1}{2}$ łyżki świeżego masła zasmażyć z 1 drobno usiekaną cebulą i łyżką mąki, rozprowadzić w $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany mieszając dobrze na ogniu, aby masa zgęstniała. Następnie wbić 1 żółtko, dodać $\frac{1}{8}$ l sosu spod sztuki mięsa, rozmieszać, wkrajać kilka marynowanych rydzów lub grzybów, parę korniszonów i zmieszać wszystko razem. Mięso wyjąć na deskę, ponakrawać w plastry, ponakładać masą i ułożyć na półmisku w całości. Po wierzchu

oblać mięso sosem, który musi być gęsty, następnie pokropić masłem, obsypać lekko tartą bułką i wstawić na 20 minut do letniego pieca, aby się dobrze ogrzało i zrumieniło z wierzchu.

SZTUKA MIĘSA ZAPIEKANA Z SEREM

$\frac{3}{4}$ —1 kg mięsa wołowego zdatnego na sztukę mięsa ugotować zwykłym sposobem i odstawić. Osobno przygotować następujący sos: 1 łyżkę świeżego masła rozpuścić, przesmażyć na nim 2 poszatkiowane pory lub 2 cebule, zmieszać z łyżką mąki i znowu razem podsmażyć. Zmieszać wszystko i rozbić z $\frac{1}{8}$ l śmietany, zagotować, zalać 1 żółtkiem, popieprzyć do smaku i polać tym sosem ugotowane pokrajane w plastry, ułożone na półmisku mięso. Następnie posypać z wierzchu tartym ostrym lub zwykłym serem i wstawić do pieca dla zrumienienia.

ZRAZY ZWYCZAJNE Z CHRZANEM

$\frac{1}{2}$ kg mięsa wołowego usiekać, dodać do niego 2 łyżki tartej bułki, osolić, wbić 1 całe jajo, zmieszać dobrze i zrobić zraziki. Utrzeć 2 łyżki chrzanu, zasmażyć go z $\frac{1}{2}$ łyżką masła i niewielką ilością tartej bułki, wymieszać i nakładać tę masę do środka zrazików, zacisnąć mocno, włożyć do rondla z zasmażonym masłem (1—2 łyżek) i obrumienić po obu stronach. Następnie włożyć pokrajaną cebulę, podlać rosółem, nakruszyć trochę chleba i dusić na wolnym ogniu. Wydając na stół ubrać smażonymi ziemniakami.

ZRAZY WARSZAWSKIE

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg zrazówki bez kości pokrajać na równe duże plastry. Zbić dobrze każdy kawałek i z lekka obsmażyć w maśle na patelni. Następnie wyłożyć rondel plasterkami sparzonych ziemniaków, wrzucić $\frac{1}{2}$ łyżeczki świeżego masła i położyć na to warstwę zrazów. Zrazy pokryć krajaną w talarki sparzoną cebulą, warstwą siekanych ugotowanych suszonych grzybów (4—5 grzybów), przykryć talarkami ziemniaków, dodać znowu $\frac{1}{2}$ łyżeczki masła, warstwę cebuli i tak na przemian przekładać, aż rondel się napełni

i na wierzchu wypadnie warstwa ziemniaków. Sosem z ugotowanych grzybów zalać zrazy, poprzednio posolone i popieprzone, i dusić pod pokrywą 20 minut, aż ziemniaki i mięso będą miękkie, od czasu do czasu potrząsając rondlem, by się nie przypaliły. 10 minut przed podaniem wlać 2—3 łyżki kwaśnej śmietany i dalej dusić, nie mieszając w rondlu tylko potrząsając nim. Gdy zrazy są gotowe, rondel ubrać serwetą i podać do stołu. Gdyby sos miał zbyt mało smaku grzybowego, dodać łyżeczkę Maggi.

ZRAZY POLSKIE

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg mięsa (zrazówki lub krzyżowej) pokrajać na cienkie plastry, zbić i posolić. Zmieszać 1 łyżkę masła z 1 tartą cebulą, 1 bułką wymoczoną w mleku i wyciśniętą, popieprzyć do smaku (można też dodać 1 żółtko) i wszystko wymieszać. Masą tą nałożyć zrazy i pozwijać je mocno owinięwszy nitką, by się nie rozpadły. W rondlu rozpuścić 1—2 łyżki masła z 1 łyżeczką tartej cebuli, włożyć zrazy, przykryć i niech się duszą na wolnym ogniu. Gdy się zrumienią podlać paru łyżeczkami rosołu i dalej dusić podlewając trochę rosołem lub wodą. Zrazy muszą się dusić 1 godz., lecz uważać trzeba, żeby się nie wysuszyły. Do zrazów podaje się ugotwaną na sypko kaszę tatarską okraszoną skwarkami.

ZRAZY Z PIECA ZE ŚMIETANĄ

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg mięsa (zrazówki lub krzyżówki) pokrajać na dość grube plastry, dobrze zbić, posolić, posypać mąką i dusić w rondlu z 1—2 łyżkami masła. Gdy zrazy są gotowe, zmieszać $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany z $\frac{1}{8}$ l rosołu i 2 łyżkami tartego chleba. Zalać zrazy i wstawić do pieca, aby się zagrzały.

ZRAZ WOŁOWY Z JAJECZNICĄ

$\frac{1}{2}$ kg mięsa zrazowego rozbić i rozwałkować na 1 duży zraz, posolić i trochę popieprzyć. Usmażyć jajecznicę z 3 jaj i 10 dkg gotowanej szynki pokrajanej w kostkę. Jajecznicę wyłożyć na zraz, mięso z obu stron tak założyć, aby miało

kształt podługowatej bułki, wsadzić w piec obłożwszy plasterami słoniny lub kawałkami masła i dusić aż do zrumienienia i miękkości. Gdy zraz jest już gotowy, pokrajać na plastry, sos spod zraza wymieszać z mocnym rosołem i podać osobno w sosjerce.

ZRAZY WOŁYŃSKIE NAKŁADANE KAPUSTĄ

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg zrazówki pokrajać na zrazy wielkości kotleta i na wpół poddusić zwykłym sposobem na maśle. Oddzielnie udusić kapustę jak na bigos (świeżą lub kiszoną). Każdy podduszony zraz nałożyć grubo kapustą, obłożyć plastermi świeżej słoniny w taki sposób, aby cały był nią pokryty, obwiązawszy nitką, żeby się nie rozwinął. Ułożyć zrazy w rondlu lub na patelni uważając, aby jeden drugiego nie dotykał. Zalać mocnym rosołem, wstawić bez przykrycia do pieca dobrze rozgrzanego. Przy duszeniu uważać, aby się nie wysuszyły, a gdy słonina już się przyrumieni, a zrazy będą miękkie, ułożyć na półmisku i polać jeszcze raz gorącym mocnym rosołem.

PIECZEŃ WOŁOWA ZAPIEKANA Z CZERWONYM WINEM

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg wołowego mięsa bez kości dobrze zbić, posolić, włożyć do rondla z pokrywą szczelnie przylegającą, dodać 1 całą dużą lub 2 małe cebule pokrajane w ćwiartki, 1—2 pokrajane marchwie i 4—6 ziarn pieprzu. Na spód i na wierzch położyć kilka plasterków szynki i słoniny, 2—3 listki bobkowe, wlać $\frac{1}{3}$ l czerwonego wina, $\frac{1}{3}$ l kwaśnej śmietany, nakryć pokrywą i zalepić brzegi rondla ciastem. Wstawić do gorącego pieca i dusić przez 2—3 godziny. Przed wydaniem na stół wybrać słoninę, zebrać tłuszcz, wlać 3 łyżki niezbyt mocnego octu i razem przegotować. Pokrajane mięso ułożyć na półmisku i zalać sosem.

CYNADRY WOŁOWE

$\frac{1}{2}$ kg cynadrów obgotować w wodzie, pokrajać w plasterki, włożyć do rondla, włożyć 2 łyżki masła, 1 pokrajaną cebulę, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki mocnego rosołu i dusić na wolnym

ogniu. W końcu posolić, popieprzyć, a gdy będą miękkie, rozprowadzić 1 łyżeczkę mąki sosem z rondla, wlać trochę wina dla smaku, zmieszać z sosem, zagotować i wydać na stół. Dla koloru można dodać 1 łyżeczkę karmelu.

FLAKI

1 kg flaków wołowych dobrze oczyszczonych i wymoczonych sparzyć gotującą wodą, następnie jeszcze raz dobrze wymyć, wypłukać zimną wodą, aby nie miały zapachu. Włożyć do rondla, zalać zimną wodą, włożyć 2 łyżki masła, dodać — jeśli kto chce — 15 do 20 dkg tłustej wołowiny, i gotować tak długo na wolnym ogniu, póki nie zmiękną (4—5 godzin). Wtedy odstawić je, mięso wołowe wyjąć. Po wystudzeniu pokrajać flaki w podłużne cienkie paski. Pokrajać 4 pietruszki, 3—4 marchwie, 1 seler, dodać pieprzu do smaku, 4—6 ziarn angielskiego ziela, 3 listki bobkowe, 1 łyżeczkę imbiru i gotować razem z pokrajanymi flakami aż do miękkości. Bezpośrednio przed podaniem utrzeć 1 łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki i $\frac{1}{8}$ l śmietany kwaśnej, rozprowadzić z wywarem flaków, zaprawić je i jeszcze kilka razy zagotować. Podając na stół, podać osobno tarty imbir, paprykę, majeranek, suchy tarty ostry ser (parmezan lub ser szwajcarski). Na koniec oblać flaki zrumienionym masłem z tartą bułką, obłożyć pulpetami i podać na stół.

PULPETY DO FLAKÓW

1 wątróbkę gęsią lub 20 dkg wątróбки cielęcej utrzeć na tarce, przetrzeć przez sito i wymieszać z 1 łyżką usiekanego wołowego łoju. Następnie dodać $\frac{1}{2}$ szklanki tartej bułki, 1 jajo, pieprz do smaku i zielonej bardzo drobno siekanej pietruszki. O ile masa jest zbyt luźna, dodać więcej tartej bułki. Z masy tej zrobić pulpety w kształcie średnich gałek i rzucić w gotujące się jeszcze nie przyprawione flaki (na kilka minut), po czym wybrać i po zaprawieniu flaków dołączyć je do nich. Można również pulpety robić bez wątróбки, a tylko z 2 łyżek posiekanego drobno łoju wołowego, $\frac{1}{2}$ szklanki tartej bułki, 1 jaja, pieprzu do smaku i zielonej drobno siekanej pietruszki.

OZÓR WOŁOWY PO POLSKU W SZARYM SOSIE

Świeży ozór wymoczyć, zalać wodą i tak go obgotować, aby można było z niego ściągnąć skórę. Następnie zalać go w rondlu świeżą wodą, posolić, odszumować, włożyć 1 małą cebulę, 2 marchwie, 1 pietruszkę, 4—5 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki bobkowe, gotować do miękkości. Po ugotowaniu zostawić ozór w rosole, żeby nie ostygł. Tymczasem zrobić do niego następujący sos: zasmażyć 1 łyżkę mąki z 1 łyżką masła, rozprowadzić rosółem z ozora, wrzucić 2 łyżki rodzynek, 1 łyżkę cienko pokrajanych migdałów, trochę skórki cytrynowej dla zapachu, soli, cukru i octu do smaku, karmelu tyle, aby sos był ciemny, kieliszek wina. Sos gotować na małym ogniu, aż rodzynki zmiękną. Ozór pokrajać w ukośne plastry, polać małą ilością sosu, resztę sosu podać w sosjerce. Do ozora podaje się zwykle kluseczki (fazanki) lub gotowany makaron.

KOŁDUNY Z MIĘSA WOŁOWEGO

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ mięsa wołowego (zrazówki), 20—30 dkg łoju wołowego lub szpiku z kości. Mięso zeszkrobać, rozetrzeć na masę. Łój pokrajać drobnutko w kostki, dodać soli, pieprzu i majeranku do smaku, 1 dużą cebulę lub 2 małe poprzednio sprażone utrzeć, wlać parę łyżek wody, wymieszać wszystko dobrze i zostawić tak parę minut. Zrobić ciasto z 1 jajem, pokrajać na kawałki rozwałkować jak najcieniej, pociąć na małe kwadraty, na każdy kwadrat nałożyć małą łyżeczkę masy, zwijać w podługowate jak najmniejsze pierożki i wrzucić do gotującej wody. Gotować tak długo aż pierożki wypłyną i wydać na stół w wazie w rosole (w wodzie w której się gotowały), posypać rosół drobno siekaną pietruszką.

PIEROŻKI Z MIĘSA WOŁOWEGO

Pozostałe z rosółu mięso najlepiej jest zużyć na pierogi. 35 do 40 dkg mięsa pokrajać na drobne kawałki, posiekać lub przepuścić przez maszynkę. Domieszać kawałek posiekanej ugotowanej świeżej słoniny. Do rondelka włożyć 1 łyżkę masła, zasmażyć z drobno usiekaną cebulą, włożyć

mięso, kto chce $\frac{1}{2}$ moczzonej i wyciśniętej bułki, pieprzu, soli do smaku, 1 żółtko i wszystko razem dobrze wymieszać. Zagnieść ciasto z 40 dkg mąki, 1 jaja i wody, rozwałkować cienko, kłaść na nie kupki farszu, zawinąć ciastem i wykrawać kieliszkiem małe pierożki. Wrzucić je na gotującą osoloną wodę, a po ugotowaniu odcedzić na cedzaku i polać na półmisku masłem zrumienionym z tartą bułeczką lub skwarkami ze słoniny. Te same pierożki po wystygnięciu i osączeniu z wody można odsmażyć na patelni na maśle i podać je okraszone skwarkami ze świeżej słoniny.



CIELEĆCINA

PIECZEŃ CIELEĆCA NA SPOSÓB SARNINY

$\frac{3}{4}$ — 1 kg mięsa cielęcego od kuli, tzn. z tylnej szynki, mocno natrzeć utłuczonym jałowcem ($\frac{1}{2}$ łyżki), włożyć do miski, zagotować nie bardzo mocny ocet, o ile możliwości pół na pół z białym winem i tymże gorącym octem zalać pieczeń, tak aby cała była w nim zanurzona. Pozostawić mięso w occie przez 24 godziny, przewracając je od czasu do czasu. Po wyjęciu z marynaty naszpikować gęsto ze wszystkich stron świeżą słoniną. Mięso upiec na maśle, polewając w czasie pieczenia masłem, a potem śmietaną. Kto chce mieć sos ostrzejszy może do śmietany dodać 2 łyżki octu, w którym się pieczeń moczyła. Tym sposobem przyrządzona pieczeń jest bardzo smaczna, a w smaku zbliżona do sarniny.

PIECZEŃ CIELECA

$\frac{3}{4}$ — 1 kg mięsa cielęcego od kuli zbić mocno, obmyć, sparzyć gotującą wodą i niech tak stoi dopóki woda nie ostygnie. Mięso wyjąć, natrzeć solą i pozostawić przez $\frac{1}{2}$ godz. Następnie pieczeń naszpikować słoniną, włożyć do brytfanny podłożywszy 3 łyżki masła, wlać również sos powstały z zasolonej pieczeni i piec ją polewając często sosem, dodając w miarę ubywania go nieco rosołu lub wody. Obrumienić pieczeń z obu stron, po czym dopiekać na wolniejszym ogniu, aby się dobrze wewnątrz upiekła. Gdy po 1— $1\frac{1}{2}$ godz. pieczeń będzie gotowa, pokrajać w plastry i wyłożyć na półmisek. Można też na 15 minut przed wyjęciem z piecyka wlać 2—3 łyżki kwaśnej śmietany.

CIELECY MOSTEK LUB ŁOPATKA W SZARYM SOSIE

$\frac{3}{4}$ — 1 kg cielęcego mostku lub łopatki sparzyć wrzącą wodą, wyjąć, zalać świeżą wodą, włożyć 1—2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 por, 2 listki bobkowe, 3—4 ziarenka ziela angielskiego i gotować do miękkości. Rozebrać następnie mostek na kawałki i zalać następującym sosem: zrumienić 1 łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć 1 łyżkę rodzynek, wcisnąć soku cytrynowego lub octu do smaku i o ile możliwości 1 kieliszek wina, karmelu dla koloru, zagotować parę razy, włożyć do sosu mostek, jeszcze raz zagotować i wydać.

ZRAZY CIELECE A LA KUCZYŃSKI

Z 1 kg sznyclówki cielęcej wykroić 5—6 równych plastrów, rozbić je starannie na cienkie plastry, bacząc by przy rozbijaniu nie porobić dziur w mięsie. Przygotować następujący farsz: 20—25 dkg pieczarek uprzednio sparzonych i 15 dkg świeżej słoniny pokroić w drobną kostkę, dodać 1 dużą łyżkę bardzo cienko struganego chrzanu. Całą masę zmieszać, posolić i popieprzyć do smaku. Farsz równomiernie rozłożyć na rozbite plastry i zawinąć w podłużny zraz, włożywszy do każdego po $\frac{1}{2}$ łyżeczki masła. Należy uważać, aby końce zrazu były szczelnie zawinięte i aby zraz przy duszeniu nie rozwinął się (należy go owinać nitką).

Następnie zrazy posypać lekko mąką, ułożyć na gorącej patelni na rozgrzane masło i obrumienić ze wszystkich stron. Po zrumienieniu zrazy ułożyć w rondlu, dodać 1—2 łyżki świeżego masła, zlać z patelni pozostały sos, dodać $\frac{1}{2}$ szklanki czerwonego wina, łyżeczkę Maggi, trochę gotowanej wody i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem aż do miękkości. Kiedy zrazy staną się miękkie i kruche, wyłożyć je na półmisek lub podać w rondlu ubranym w serwetkę. Jeżeli zrazy podaje się na półmisku, sos trzeba podać osobno w sosjerce. Do zrazów podaje się przeważnie ziemniaki purée.

KOTLETY SIEKANE

$\frac{1}{2}$ kg wyżyłowanego, przemielonego przez maszynkę mięsa cielęcego posolić, popieprzyć do smaku, dodać małą bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą, 1 całe jajo. Wszystko dobrze wymieszać, zrobić z tej masy kotlety nadając im kształt podługowaty, obtoczyć w jajku i przesianej tartej bułce lub w mące i piec na gorącym maśle z obu stron, aby równo były rumiane. Do kotletów można dać różne jarzyny lub też sosy: korniszonowy, maderowy itd., a ziemniaki purée lub w innej postaci.

KOTLETY SIEKANE Z CHRZANEM

$\frac{1}{2}$ kg mięsa cielęcego wyżyłować, przepuścić przez maszynkę, przyrządzić zwykle siekane kotlety, przekładając je na półmisku następującą masą: 1—2 łyżek utartego chrzanu, usmażonego w jednej łyżce masła i wymieszanego z 1 łyżką tartej pszennej bułki i 1 małą siekaną cebulą. Gdy kotlety zostaną usmażone, zalać je $\frac{1}{8}$ l śmietany i 2—3 łyżkami bulionu Maggi, przykryć i wstawić na 15 minut do pieca, aby się sos lekko zasmażył.

KOTLETY CIEŁĘCE BITE

Bite kotlety sporządza się z części mięsa zwanej górką. Na 1 kotlet bierze się 1 żeberko, odrabując kostkę odpowiednio do wielkości kotleta. Jeżeli chcemy mieć większe i grubsze kotlety, trzeba brać dwa żeberka na jeden kotlet

i wtedy kostkę zostawić, a drugą wykroić. Zbić każdy kotlet, umaczać w rozbitym jajku, obsypać tartą przesianą bułką, osolić dopiero w chwili smażenia. Następnie położyć na patelnię 2—3 łyżki masła, na gorące masło układać kotlety jeden przy drugim i smażyć po obu stronach. Do kotletów podaje się różne jarzyny, sałaty i przeważnie smażone ziemniaki.

ZRAZY CIEŁĘCE WOŁYŃSKIE

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg sznyclówki cielęcej pokrajać na cienkie plastry, włożyć do rondla wysmarowanego grubo masłem, przesyłać solą i pieprzem, na to nałożyć cienko warstwę świeżej pokrajanej słoniny, następnie warstwę cielęciny i znowu słoniny. Zamknąć szczelnie rondel pokrywą i dusić na wolnym ogniu około 45 minut. Po uduszeniu wyłożyć na półmisek i obłożyć smażonymi ziemniakami.

ZRAZIKI KRAKOWSKIE Z KASZĄ

$\frac{1}{2}$ kg sznyclówki lub mięsa od łopatki wyżyłować, pokrajać na małe plastry, rozbić i uformować okrągłe zraziki. Posolić, obtaczać w mące, rzucić na patelnię z rozpalonym masłem, szybko obrumienić z obu stron. Podlać $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany rozrobionej 1 małą łyżeczką mąki, odstawić na wolniejszy ogień i dusić pod pokrywą 20 minut. Osobno ugotować 25 dkg czarnej kaszy gryczanej albo perłowej na sypko. Wyłożyć kaszę na środek okrągłego półmiska, obłożyć zrazikami, sos podać osobno w sosjerce.

MÓZG CIEŁĘCY PO POLSKU

$\frac{1}{2}$ kg mózgu cielęcego obrać z błon, sparzyć krótko w gotującej się posolonej wodzie, odcedzić i pokrajać w dość duże kawałki. Rozpuścić na patelni 1—2 łyżki świeżego masła, zasmażyć $\frac{1}{2}$ drobno posiekanej cebuli, wrzucić mózg na patelnię i wymieszawszy go z cebulą wlać 2—3 rozbite w kubku jak na jajecznicę całe jaja, posolić, popieprzyć do smaku i mieszać razem z mózgiem aż do ścięcia się jajek. Podać osobno pokrajaną w ćwiartki cytrynę. Mózg na półmisku można obłożyć grzankami z bułki.

MÓZG CIEŁĘCY PO MYŚLIWSKU

$\frac{1}{2}$ kg mózgu cielęcego obrać z błon, włożyć do rondelka, ugotować i zalać $\frac{1}{2}$ szklanką wody z 1 kieliszkiem białego wina. Obrać 10—12 małych cebulek, zrumienić je lekko w maśle posypując odrobiną soli i cukru. Podlać cebulki 3—4 łyżkami mocnego rosolu oraz 1 kieliszkiem czerwonego wina, zagotować i odstawić na bok. Wrzucić 20 dkg podgotowanego chudego boczku wędzonego, pokrajanego w drobną kostkę, wszystko to zagotować, dodając po paru minutach 10 małych obranych i sparzonych pieczarek, grubo poszatkowanych, jeśli są duże, lub w całości, jeśli są drobne. Na ostatku wylać cały garnitur na mózg zagrzany uprzednio.

OZORKI CIEŁĘCE PEKLOWANE W SOSIE

3 ozorki cielęce natrzeć dobrze solą zmieszaną z $\frac{1}{2}$ małej łyżeczki saletry i $\frac{1}{2}$ małej łyżeczki cukru, ułożyć ciasno w kamiennej miseczce, przycisnąć denkiem i zostawić na 5—6 dni przewracając je codziennie. Po zapeklowaniu opłukać i ugotować z małą ilością włoszczyzny i 2 listkami bobkowymi. Osobno zrobić szary sos (jak dla ozorów wołowych), wkrajać do niego 2 średnie korniszony w plasterkach lub wsypać 1 łyżkę parzonych rodzynek i 6—8 posiekanych słodkich migdałów.

WĄTRÓBKA PO POLSKU DUSZONA W ŚMIETANIE

60 dkg wątróbki cielęcej lub wieprzowej namoczyć w mleku na 2—3 godziny, obciągnąć ją z błonki, naszpikować świeżą słoniną maczaną w pieprzu. Wątróbkę włożyć do rondla, dodać 2 łyżki masła i poszatkowaną cebulę i dusić na wolnym ogniu uważając, aby się nie przyrumieniła. Obsypać lekko mąką, wlać $\frac{1}{8}$ l śmietany, jeżeli kto chce z 1 kieliszkiem wina, pokrajać w plastry i polać sosem. Resztę sosu podać w sosjerce.

NÓŻKI CIEŁĘCE PO TATARSKU

4 oczyszczone nóżki cielęce zalać $\frac{1}{2}$ l wody i $\frac{1}{4}$ l lekko białego wina, włożyć 2 małe cebule, 2 marchwie, 1 pietruszkę, $\frac{1}{2}$ selera i odrobinę szafranu. Gdy nóżki są już

ugotowane i miękkie wyjąć z sosu, kości odrzucić, mięso pokrajać w paski, a rosół użyć do przyrządzenia następującego sosu: 3 na twardo ugotowane żółtka, utrzeć z 2 łyżkami oliwy, dodać 1 łyżeczkę kaparów, 1 łyżeczkę cukru, rozetrzeć precedzonym rosółem, wymieszać dobrze, posolić, włożyć do sosu pokrajane nóżki i raz zagotować. Przy wydawaniu wcisnąć sok z $\frac{1}{2}$ cytryny lub dodać 1—2 łyżeczki octu.



BARANINA

PIECZEŃ BARANIA DUSZONA Z CZOSNKIEM

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg mięsa na pieczeń zbić mocno, natrzeć solą z roz-tartym ząbkiem czosnku i niech tak poleży 1 godz. Mięso włożyć do rondla na 2—3 łyżki rozpalonego masła, a gdy po obu stronach obrumieni się, dodać 2 listki bobkowe, $\frac{1}{2}$ pokrajanej cebuli i zakrapiając wodą dusić 1— $1\frac{1}{2}$ go-dziny, aż będzie zupełnie miękkie. Pod koniec podlać paru łyżkami rosółu, aby sos się nie wysmażył. Pokrajać i ułożyć na półmisku, polać lekko sosem, resztę sosu podać w sosjerce.

PIECZEŃ BARANIA DUSZONA ZE ŚMIETANĄ

Przygotować i udusić pieczeń baranią jak wyżej, wlać $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z $\frac{1}{4}$ łyżki mąki, pod-dusić jeszcze 15 minut i wydać na stół.

SZYNKA Z PIECZENI BARANIEJ

Mięso na pieczeń zbić pałąką. Wymieszać razem 20 dkg soli, 1 dkg saletry, 2 dkg cukru, 1 łyżeczkę potłuczonego kolen-dra i jałowca, 3 goździki, 5 ziarenek angielskiego ziela i wcie-rać mocno w baraninę aż wyjdzie wszystka sól. Mięso włożyć do małej miski, obłożyć plasterkami cebuli i liśćmi bobkowymi, przycisnąć denkiem i obciążyć, postawić w kuchni na 24 godz., aby puściło sok. Nazajutrz wynieść mięso do zimnego miejsca i co drugi dzień przewracać. Po 2—3 tygodniach, w zależności od wielkości, szynka jest już gotowa do użycia. Jeżeli ma być podana na gorąco, trzeba ją opłukać w kilku wodach, oskrobać z korzeni, włożyć do rondla, dodać dosyć dużo warzyw, nalać tyle wody, aby szynka była przykryta i dusić, aż będzie zupełnie miękka. Pokrajać ją w cienkie plastry i podać do niej purée z grochu. Podczas gotowania można zalać szklanką białego wina; szynka będzie wówczas o wiele smaczniejsza.

PIECZEŃ BARANIA LUB COMBER NA SPOSÓB SARNI

$\frac{3}{4}$ do 1 kg pieczeni baraniej obrać dobrze z wszelkiego tłuszczu, wyżyłować. Zagotować ocet pół na pół z wodą, 4—5 ziarnkami ziela angielskiego i 2 listkami bobkowymi, przestudzić, zalać pieczeń i pozostawić tak na 2—3 godziny. Następnie mięso wyjąć, obetrzeć, naszpikować słoniną i piec w brytfannie polewając z początku masłem, a pod koniec $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany. Gdy pieczeń jest gotowa, pokrajać w plastry — sos podać w sosjerce.

KOTLETY BARANIE

Wykrajając dość grube kotlety z kostką, pozostawiając przy nich tłuszcz, zbić lekko i spłaszczyć, przed samym smażeniem posolić, posmarować każdy kotlet oliwą lub rozpuszczonym masłem, położyć na rozpaloną patelnię lub ruszt. Aby kotlety były wewnątrz różowe i pulchne, trzeba je smażyć na mocnym ogniu 4 minuty, gdy z jednej strony przyrumienią się, szybko obrócić na drugą stronę i smażyć wg upodobania — bardziej lub mniej wysmażone.

SZASZŁYK BARANI Z RYŻEM

25 dkg ryżu sprzążyć we wrzącej wodzie, wypiec na sypko w tłustym rosole, dodać 1 łyżkę masła, 1—1½ łyżki pasty pomidorowej i ½ łyżeczki papryki. Miękki kawałek baraniny (najlepiej z combra) pokrajać w plasterki wielkości 5 cm, przygotować tyle samo plasterków świeżej słoniny i jeśli kto lubi — tyleż plasterków cebuli. Następnie nadziewać je na przemian na drewniane patyczki lub metalowe szpadki, licząc mniej więcej po 10 sztuk na jedną. Posolić i szybko obsmażyć ze wszystkich stron na rozpalonym maśle, aby z wierzchu się obrumieniły, a wewnątrz były różowe i soczyste. Podając ułożyć ryż na półmisku, a na wierzchu szpadki z nadzianym mięsem. Osobno w sosjerce podać sos pozostały ze smażenia.

BARANINA DUSZONA Z KAPUSTĄ TZW. PARZYBRODA

½—¾ kg mostku lub łopatki baraniej posolić, popieprzyć, podać wodą i gotować z jarzynami i korzeniami. Gdy mięso będzie już do połowy uduszone, włożyć 1 małą główkę kapusty włoskiej lub zwykłej, pokrajanej w ćwiartki i uprzednio sparzonej ukropem, dodać kilka kawałków skórki ze słoniny i dusić razem aż do miękkości. Zasmażyć 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowdzić rosółem, posypać kminem, zagotować jeszcze raz i wydać.



WIEPRZOWINA

PIECZEŃ WIEPRZOWA DUSZONA

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg najlepiej karkówki lub od szynki zbić mocno tłuczkiem, posolić, po godzinie włożyć do rondla z 2 marchwiami, 1 pietruszką, 2 liśćmi bobkowymi, dodać $\frac{1}{2}$ łyżki masła, wkrajać 1 całą cebulę i dusić na wolnym ogniu, aż się ładnie zrumieni i będzie miękka. Obsypać bardzo lekko mąką, podlać rosółem lub wodą i chwilę jeszcze dusić. Gdy pieczeń gotowa, pokrajać ją w plastry, ułożyć na półmisku, sos precedzić i podać w sosjerce. Pieczeń taka jest wyborna jeśli się w czasie duszenia wkroi kilka świeżych pomidorów lub doda 1 łyżkę pomidorowej pasty.

PIECZEŃ WIEPRZOWA DUSZONA W CZERWONYM WINIE

Przyrządzić pieczeń jak w przepisie poprzednim, a gdy się przyrumieni dodać kilka pokrajanych pomidorów lub 1 łyżkę pasty pomidorowej, wlać $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ szklanki czerwonego wina, oprószyć lekko tartym majerankiem i dusić aż będzie miękka. Gdy pieczeń gotowa, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, a sos precedzić i podać osobno w sosjerce.

PROSIĘ PIECZONE Z FARSZEM

Prosię dobrze oczyszczone wytrzeć w środku solą, nadziać farszem, zaszyć i piec na różnie lub w brytfannie, ułożywszy je z podkurczonymi nogami. Z początku należy piec na wolnym ogniu, a później na mocnym, smarując często kawałkiem świeżej słoniny, aby się dobrze podrumieniło. Farsz do prosiaka robi się w następujący sposób: usiekać bardzo drobno prosięcą wątróbkę, a jeśli jest jej za mało — dodać przetartej wątróbki cielęcej, 1 żółtko, 2 całe jaja, 4 łyżki tartej bułki, 1 łyżkę cukru, 2 łyżki masła podduszone z bardzo drobno usiekaną 1 średnią cebulą, wszystko wymieszać i wybić do pulchności. Jeżeli masa jest za sucha, dodać jeszcze trochę masła.

PROSIĘ W SZARYM SOSIE

Prosię ugotować na miękko dodając 3—4 listki bobkowe, 5—6 ziarn ziela angielskiego i różną włoszczyznę. Po ugotowaniu prosię pokrajać w kawałki, zasmażyć 2 łyżki masła z 2 łyżkami mąki, rozprowadzić rosołem, dodać octu (do smaku), karmelu, 2 łyżki rodzynek, cukru, szklaneczkę wina, włożyć pokrojone prosię, i jeszcze parę razy podgotować a przy wydawaniu wkrajać do sosu plasterki cytryny.

PROSIĘ GOTOWANE NA ZIMNO Z CHRZANEM

Oparzone i oczyszczone prosię pokrajać w kawałki, posolić, gotować z różnaitą włoszczyzną, korzeniami i 2—3 łyżkami octu. Wyjąć kawałki prosiaka, ułożyć na półmisku, a gdy wystygnie, podać do niego zimny sos chrzanowy z 3 łyżek tartego chrzanu, 2 łyżeczek cukru, soli i octu do smaku i $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany.

FARSZ Z KASZY DO PROSIAKA

Ugotować na sypko 20—25 dkg kaszki krakowskiej lub grubej czarnej gryczanej i pozostawić do wystygnięcia. Usiekać drobno wątróbkę, 10 dkg gotowanej słoniny, udusić na maśle 2 drobno pokrajane średnie cebule, wymieszać cebule i mięso z 2 całymi jajami, dodać soli, pieprzu i gałki muskatołowej do smaku, szczyptę majeranku, wsypać kaszę, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki mocnego rosołu, wymieszać razem i nadziać tym farszem prosię.

FARSZ PASZTETOWY Z WĄTRÓBKĄ DO PROSIAKA

Wątróbkę i płucka z prosiaka oraz 40 dkg cielęciny uduścić razem na maśle z jarzynami i 1 cebulą. Wątróbkę wyjąć wcześniej, mięso zaś — gdy będzie zupełnie miękkie. Przepuścić mięso 2 razy przez maszynkę, dodać 2 bułki moczone w mleku i wyciśnięte, soli, pieprzu, gałki muskatołowej do smaku, wbić 2 całe jaja, wlać sos, w którym się mięso dusiło, wymieszać razem, dodać 10 dkg słoniny gotowanej, pokrajanej w drobną kostkę i farszem tym nadziać prosię.

FARSZ Z RODZYNKAMI

Udusić wątróbkę i ew. płucka z prosięcia, dodać 10 dkg słoniny pokrajanej w kawałki, przepuścić przez maszynkę z 1 bułką namoczoną w mleku i wyciśniętą. 1 łyżkę masła utrzeć na pianę z 3 żółtkami, wsypać 2 łyżki tartej bułki, soli, pieprzu, gałki muszkatołowej do smaku, 1 łyżeczkę cukru, 10 dkg rodzynek. Następnie dodać posiekane mięso, wszystko wymieszać, ubić pianę z pozostałych 3 białek, znów wymieszać wszystko i nadziać prosię farszem.

KIEŁBASA W POLSKIM SOSIE

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg świeżej lub mało wędzonej kiełbasy ułożyć w rondlu, zalać $\frac{1}{2}$ l piwa i $\frac{1}{2}$ l wody, wkrajać 2 cebule i gotować pod przykryciem 15—20 minut. Kiełbasę wyjąć, zrobić rumianą zaprażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki mąki, rozprowadzić poprzedzonym smakiem z kiełbasy, wlać $\frac{1}{2}$ łyżeczki Maggi, 1 łyżeczkę octu, 1 łyżeczkę pasty pomidorowej, wsypać cukru do smaku, zabarwić karmelem. Kiełbasę pokrajać na duże ukośne kawałki, wyłożyć na półmisek i polać sosem.

KIEŁBASA Z SOSEM

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg białej surowej lub parzonej kiełbasy włożyć do rondla, zalać małą ilością wody, włożyć 1 łyżkę masła, 1—2 kostki Maggi, 1 cebulę pokrajaną i gotować aż zrobi się sos. Przed podaniem do stołu zasmażyć $\frac{1}{2}$ łyżki masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić sosem, dodać duży kieliszek wina, cukru do smaku, wcisnąć jeśli kto chce — soku z cytryny, jeszcze raz zagotować i wydać.

KIEŁBASA SMAŻONA

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg białej surowej kiełbasy lekko obgotować, wyjąć z wody, położyć na patelnię lub do rynienki, dać łyżkę masła lub smalcu i smażyć kiełbasę aż się zrumieni. Chcąc kiełbasę podać z sosem, dodać trochę tartej bułki, 1 siekaną cebulę, 3—4 korniszony, ocet i cukier do smaku. Jeżeli sos nie będzie dość brunatny, wlać karmelu i zagotować.

BIGOS STAROPOLSKI

Przygotować $\frac{3}{4}$ kg kapusty kiszzonej, $\frac{3}{4}$ kg kapusty słodkiej szatkowanej, 1 cebulę pokrajaną, 2—3 listki bobkowe, 4—5 ziarenek ziela angielskiego i 25 dkg tłustego boczku niewędzonego. Włożyć to wszystko do garnka, zalać wodą, aby kapusta była zaledwie nią przykryta, i gotować na wolnym ogniu. Kiedy kapusta będzie prawie miękka, wrzucić do garnka wyjęty poprzednio i pokrajany w kostkę boczek, kawałki pieczonego drobiu, wszelkiej pieczonej zwierzyny i pokrojone kawałki pieczeni wołowej. Następnie dodać 25 dkg dobrej wieprzowej kiełbasy krajanej w plasterki, szczyptę majeranku i tymianku, 2—3 krajane pomidory lub 2 łyżki zaprawy pomidorowej, 2—3 ugotowane suszone grzyby. Wszystko to wymieszawszy dusić na wolnym ogniu, mieszać od czasu do czasu i jeżeli potrzeba podlewać trochę wody, aby się bigos nie przypalił. Kiedy kapusta będzie już zupełnie miękka, posolić, popieprzyć, dodać cukru do smaku, a przed wydaniem wlać szklanke wina czerwonego lub białego. Bigos dobrze wymieszać, przykryć pokrywą, chwilę poczekać aż przejdzie smakiem i zapachem wina. Wyłożyć na półmisek lub do wazy i podać bardzo gorący. Jeżeli bigos nie będzie wszystek zużyty włożyć go do kamiennego garnka i wynieść w zimne miejsce, odgrzewany jest jeszcze lepszy.

ŚWIEŻA SZYNKA Z MŁODEGO WIEPRZA

Przygotować $\frac{3}{4}$ —1 kg świeżego mięsa od szynki. Ugotować 1 l wody z 2 łyżkami soli, 2—3 bobkowymi liśćmi, 4—5 ziarenkami angielskiego ziela, $\frac{1}{2}$ łyżeczką saletry. Zalewę wystudzić i zalać szynkę na 5—6 dni, przewracając ją codziennie na inną stronę. Po 6 dniach szynkę wyjąć i ugotować do miękkości. Zdjąć skórę, lekko posypać słoniną cukrem, wstawić w brytfannie do gorącego pieca, aby się cukier na wierzchu zrumienił, lub też posmarować po wierzchu gęstym bulionem, żeby się utworzyła glazura. Podać ją można na stół zamiast rumianej sztuki mięsa, pokrojoną w plastry i obłożoną jarmużem, makaronem, purée z grochu; chrzan z octem podaje się osobno.

SCHAB WIEPRZOWY

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg niezbyt tłustego schabu zbić tłuczkiem, skropić wrzącym octem i zostawić tak na 2 godziny. Potem posolić, posypać kminkiem lub majerankiem i wstawić do gorącego pieca na 1 godzinę, polewając często masłem i roztopionym tłuszczem ze schabu. Gdy schab zaczyna się rumienić, wkroić 1 cebulę, obsypać bardzo lekko mąką i dalej polewać sosem, aż nabierze ładnego złotego koloru i będzie miękki. Gdy schab będzie upieczony, pokrajać go w plastry, sos precedzić i podać w sosjerce. Do pieczenia podać ziemniaki, kapustę białą lub czerwoną.

SCHAB WIEPRZOWY PO ŚLĄSKU

$\frac{3}{4}$ —1 kg schabu porąbać w plastry, obgotować na półmiętko w posolonej wodzie, wyjąć, ostudzić trochę, włożyć do rynienki, obsypać grubo tartą bułką i obrumienić w maśle. 1 łyżkę powideł śliwkowych rozprowadzić rosółem ze schabu, dodać cukru i soli do smaku, 2—3 goździki i jeżeli sos nie dość jest zawieszisty dodać 1 łyżeczkę mąki rozprowadzonej w sosie, wlać 2 łyżki wina, zagotować. Po wyłożeniu na półmisek zalać sosem.

BOCZEK WIEPRZOWY ZAPIEKANY Z ZIEMNIAKAMI

$\frac{1}{2}$ kg wędzonego boczku wieprzowego ugotować na miękko i pokrajać w plasterki. Osobno ugotować $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg ziemniaków uważając, aby się nie przegotowały. Gdy ziemniaki przestygną pokrajać je w talarki, wyłożyć nimi spód rondla, potem dać warstwę boczku i tak przekładać na przemian aż do wypełnienia rondla. Ułożywszy ostatnią warstwę ziemniaków, zalać 4 łyżkami kwaśnej śmietany i wstawić do gorącego pieca na $\frac{1}{2}$ godz., aby zapiekły się na rumiano. Podawać w rondlu lub wyłożyć na półmisek.

BOCZEK WĘDZONY Z GROCHEM I KASZĄ

Ugotować osobno: $\frac{1}{2}$ kg wędzonego boczku ze skórką, $\frac{1}{2}$ l grochu i $\frac{1}{4}$ l kaszy perłowej. Gdy groch i kasza będą na pół miękkie, wymieszać je razem, zalać smakiem wygo-

towanym z boczku i wstawić do pieca pod przykryciem, aby się wypiekły. Podając wyłożyć groch z kaszą na półmisek, polać roztopioną słoniną i obłożyć plasterkami ugotowanego boczku.

BOCZEK WIEPRZOWY DUSZONY Z KAPUSTĄ

$\frac{1}{2}$ kg boczku wędzonego ze skórką włożyć do rondla, nalać tyle wody, aby mięso było przykryte, i gotować $\frac{1}{2}$ godz. Tymczasem pokrajać na cząstki główkę kapusty zwykłej lub włoskiej, sparzyć w słonej wodzie, włożyć do boczku, dodać 1 poszatkowaną cebulę, 1 marchew, 1 pietruszkę, kawałek selera i udusić razem aż mięso i kapusta staną się miękkie. Jarzynę wyjąć, zrobić białą zaprażkę z 1 łyżki mąki i $\frac{1}{2}$ łyżki masła, rozprowadzić rosołem, zalać boczek, dodać pieprzu i soli do smaku i poddusiwszy jeszcze $\frac{1}{2}$ godz. wydać na stół. Kapustę ułożyć pośrodku, a boczek pokrajać w plastry i ułożyć dookoła.



DRÓB

KURCZĘTA PO POLSKU Z FARSZEM

2 młode kurczaki włożyć najpierw do zimnej wody, a następnie sparzyć zamoczywszy je na chwilę w misce z wrzącą wodą, aby łatwiej było je skubać. Jeżeli są już oskubane, to tylko oczyścić, o ile nie patroszone — wypatroszyć, dobrze wypłukać w wodzie, wytrzeć wewnątrz solą i nadziać farszem przygotowanym w sposób następujący: wątróbki wymoczyć, drobniutko usiekać, wbić w nie 1 żółt-

ko, rozetrzeć, dodać 1½ łyżki świeżego masła i dalej rozcierać na masę. Dosypać do masy 4 łyżki tartej bułki, 1 łyżkę drobno usiekanej zielonej pietruszki lub zielonego koperku, ubić na pianę pozostałe białko, wszystko razem wymieszać i nadziać tym farszem kurczęta. Piec je na rożnie lub na głębokiej patelni, podłożywszy 3 łyżki masła, najpierw na dużym, a później na małym ogniu, polewając ciągle masłem z patelni. Gdy kurczęta są już zrumienione, przykryć pokrywą i piec jeszcze około 15 minut. Po upieczeniu pokrajać na półówki, wyłożyć na półmisek — sos podać osobno w sosjerce.

KURCZĘTA NA SPOSÓB KUROPATW

4 małe tłuste kurczaki zabić poprzedniego dnia, a po oczyszczeniu natrzeć wewnątrz i z wierzchu utłuczonym i przesianym jałowcem. Postawić przez noc w zimnym miejscu. Przed duszeniem posolić, naszpikować gęsto słoninką, wyłożyć spód rondelka plasterkami słoniny i dusić kurczęta na wolnym ogniu, aż się zrumienią. Wlać 3 łyżki bulionu lub 2 kostki Maggi rozpuszczone w 3 łyżkach wody i dalej podduszać. Wydając przekroić każde kurczę na półówki — sos podać osobno w sosjerce.

KURCZĘTA Z RAKAMI

2 kurczaki ugotować w niewielkiej ilości wywaru z jarzyn i 1 cebuli. Zrobić na rosole sos rakowy, pokrajać kurczęta na części, poddusić chwilę w sosie. Wydając wrzucić obrane szyjki i nóżki rakowe, zaciągnąć sos jednym żółtkiem, ułożyć potrawę na półmisku i ugarniować nadziewanymi skorupkami z raków. Osobno podać kaszkę krakowską ugotowaną na sypko i pomieszaną z zielonym koperkiem.

SOS RAKOWY

Ugotować 8—10 raków z koprem i solą, obrać szyjki i nóżki. Skorupki i resztę drobnych nóżek wysuszyć, utłuc bardzo miało, włożyć do rondelka z 2 łyżkami świeżego masła i dusić na wolnym ogniu. Gdy dobrze się uduszą, a masło nabierze koloru rakowego i wypłynie na wierzch,

przetrzeć go rosołem, zbierając starannie do osobnego garnuszka masło rakowe z wierzchu rosółu. Następnie włożyć do rondla 1 łyżkę masła, zagotować z 1 łyżką mąki, rozprowadzić przetartym smakiem z masła rakowego, dodać 1 łyżkę kwaśnej śmietany, zagotować razem i wrzucić szyjki i nóżki, aby się rozgrzały. Podając do stołu polać kurczętą sosem.

POTRAWKA Z KURCZĄT Z AGRESTEM

2 kurczaki oczyszczone jak do upieczenia włożyć do rondla, dodać dużo włoszczyzny, 1 łyżkę masła, podlać 2 łyżkami rosółu i udusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Gdy będą prawie miękkie, włożyć $\frac{1}{4}$ l oczyszczonego z szypulek całego surowego agrestu lub agrestu marynowanego w butelkach, zagotować razem, uważając przy tym, aby agrest się nie rozgotował. Następnie wsypać cukru do smaku, zasmażyć 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, aby sos był zawiesisty. Kurczęta rozebrać na części, wyłożyć na półmisek i oblać sosem.

INDYK PIECZONY NADZIEWANY POLSKIM FARSZEM

Indyka oskubać i oczyścić, podroby, tzn. skrzydła, szyję itd., odciąć (można z tego zrobić wyborny rosół lub białą potrawkę z ryżem). Indyka opłukać, natrzeć wewnątrz solą, nadziać farszem podgardle, zaszyć je i podłożywszy 4—6 łyżek masła piec na rożnie lub w brytfannie, polewając ciągle roztopionym masłem, aż się indyk ładnie zrumieni i wewnątrz będzie dobrze wypieczony.

FARSZ POLSKI DO INDYKA

Wątróbkę usiekać drobno, przetrzeć przez sito, utrzeć na pianę 1 łyżkę świeżego masła z 2 żółtkami, dodać cukru do smaku, 10 dkg małych rodzynków najlepiej czarnych, 2 łyżki tartej pszennej bułki lub 1 dużą bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą, pieprz, gałkę muszkatołową do smaku, 2 utarte goździki. Z pozostałych białek ubić pianę i wymieszawszy wszystko razem lekko nadziać tym farszem podgardle indyka.

KACZKA W ŻŁOTYM SOSIE

Kaczkę oczyścić i krótko gotować z włoszczyzną, z 2 listkami bobkowymi i 4—5 ziarnkami ziela angielskiego. Sos do kaczki robi się w następujący sposób: 1 łyżkę masła zrumienić z 1 łyżką mąki, rozprowadzić rosołem z kaczki, dodać trochę octu, cukru do smaku i tyle karmelu, aby sos nabrał złotego koloru. Następnie precedzić sos przez sitko, dodać parę korniszonów, parę rydźów marynowanych pokrajanych w plasterki i zgotować razem.

Kaczkę podzielić na części, ułożyć na półmisku i suto polać sosem.

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI

Kaczkę dobrze podkarmioną oczyścić starannie, opłukać, natrzeć dobrze solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać całymi jabłkami i piec w piecu na brytfannie, dodając do sosu 1 małą cebulę, i 1 łyżeczkę, jeśli kto lubi, tartego majeranku.

Jeżeli kaczka jest tłusta — podlewać z początku wodą, jeśli chuda — podłożyć dwie łyżki masła, a następnie podlewać tłuszczem z brytfanny. Gdy kaczka z obu stron będzie rumiana i wypieczona, podzielić na części, ułożyć na półmisku i obłożyć jabłkami, które piekły się wewnątrz kaczki. Sos podać osobno w sosjerce.

KACZKA W GRZYBOWYM SOSIE Z KASZĄ

Oczyszczoną i posoloną kaczkę dusić na maśle z 1 cebulą podlewając smakiem z ugotowanych osobno 4 dużych duszonych grzybów. Gdy kaczka będzie już miękka, pokrajać ją na części, sos zaprawić $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitą z 1 łyżką mąki, precedzić, wrzucić do niego poszatkiwane grzyby, włożyć kaczkę do sosu i poddusić jeszcze 15 minut. Oddzielnie ugotować 25 dkg kaszy perłowej na rosolu i łyżce masła, aby była tłusta, wyprażyć ją w piecu na sypko.

Wyjąć na stół, ułożyć kaczkę pośrodku półmiska i obłożyć dookoła kaszą. Kaczkę oblać lekko sosem, resztę podać w sosjerce.

POTRAWKA Z KACZKI NA DZIKO

Oczyszczoną kaczkę zalać przygotowaną poprzedniego dnia marynatą sporządzoną z 1 szklanki octu pół na pół z wodą, 1 większej pokrajanej cebuli, 2 liści bobkowych, 4—5 ziarenek ziela angielskiego i $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru. Kaczkę posolić i dusić na maśle z cebulą podlewając marynatą. Gdy kaczka będzie już obrumieniona i miękka, pokrajać ją na kawałki, sos precedzić, zaprawić $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżeczką mąki, dodać 1 łyżkę octu, imbiru na koniec noża, tyleż gałki muszkatołowej, poddusić jeszcze kaczkę w tym sosie i wydać na półmisku obłożoną makaronem lub purée z ziemniaków. Osobno podać tarte buraczki ze słoniną.

POTRAWKA Z KACZKI ZE SŁODKĄ KAPUSTĄ

1 lub 2 głowy słodkiej kapusty obgotować na miękko w posolonej wodzie, odcedzić, pokrajać na części. Kaczkę ugotować w małej ilości wody z włoszczyzną, gdy gotowa pokrajać na części i ułożyć na półmisku. Naokoło obłożyć kapustą, obsypać tartą bułką i zalać śmietanowym sosem z $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżeczką mąki, rosółem z kaczki i zagotowanym.

GEŚ PIECZONA Z JABŁKAMI

Geś dobrze utuczoną oczyścić starannie, opłukać w wodzie, natrzeć solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać całymi jabłkami i piec tak samo, jak kaczkę pieczoną. Do gęsi podać osobno gotowaną kapustę białą lub czerwoną.

GEŚ NADZIEWANA KASZĄ

Oczyszczoną i posoloną geś rozciąć wzdłuż grzbietu, wyjąć ostrożnie kości, aby mięso w całości zostało przy skórce. Kości zalać wodą z włoszczyzną i 3—4 suszonymi grzybami i wygotować. Wywar precedzić, grzybki posiekać i zmieszać z wywarem i 1 łyżką masła, zagotować, wrzucić trochę zielonej usiekanej pietruszki lub kopru. 3 szklanki gryczanej mąki zatartej 2 jajami i osuszonej, udusić w rondelku

pod pokrywą na miękko i nadziać gęś. Gęś zaszyć, położyć plasterki słoniny na spód rondla i na wierzch gęsi i upiec. Sos precedzić i podać osobno.

GEŚ Z POMIDORAMI

Gęś oczyszczoną i natartą solą, majerankiem i czosnkiem upiec jak zwykle na mocnym ogniu w piecu. Gdy gęś zaczyna się rumienić, a tłuszcz wytopi się, zlać go osobno, pozostawiając tylko tyle, ile potrzeba na polewanie gęsi. 6 pomidorów bez pestek udusić w tłuszczu i polewać gęś aż się zupełnie upieczą. Wydając, pokrajać, ułożyć na półmisku, tłuszcz precedzić, oblać nim gęś. Osobno podać kapustę białą gotowaną z jabłkami lub czerwoną.

WĄTRÓBKA GĘSIA DUSZONA Z CEBULĄ

2 wątróbki gęsie ostrożnie oczyścić z żółci, namoczyć w mleku, po wyjęciu posolić, posypać lekko pieprzem i mąką, wrzucić na rozpalone masło wraz z drobno uszatkowaną cebulą i dusić przez 8—10 minut. Jeśli sosu będzie mało, podlać 2 łyżkami rosółu lub wodą. Duże wątróbki pokrajać w plastry, polać po wierzchu cebulką z sosem i obłożyć ziemniakami.

POTRAWKA Z PODRÓBEK GĘSICH LUB KACZYCH Z GRZYBAMI

Ugotować oczyszczone podroby z gęsi lub z kaczek z jarzynami, 1 cebulą, 2 listkami bobkowymi i 3—4 ziarnkami ziela angielskiego. Równocześnie podgotować 20 dkg kaszy perłowej podlewając ją tłuszczem zbieranym z rosółu i gdy potrawa będzie na pół ugotowana, wstawić pod przykryciem do pieca, aby się wypiekła na sypko. Osobno ugotować 3—4 grzyby suszone, poszatkować w paseczki. Zrobić białą zasmażkę z $\frac{1}{2}$ łyżki masła i $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, rozproszając rosołem, wlać wywar z grzybów, którego powinno być kilka łyżek, dodać $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany, włożyć grzybki i pokrajane podroby i poddusić razem jeszcze 10 minut. Kaszę ułożyć dookoła brzegów półmiska, w środek włożyć potrawkę i oblać sosem.

KIEŁBASA Z GĘSI

Mięso bez skóry z piersi lub pałek wyżyłować, usiekać jak najdrobniej, dodać taką samą ilość siekanej wołowiny, tyleż wieprzowiny i drobno siekanej słoniny. Wsypać do masy 5 ziarenek tłuczonego ziela angielskiego, soli i pieprzu do smaku, saletry na koniec noża, wymieszać razem i odstawić. Na drugi dzień nadziać tym farszem jelito wieprzowe i wędzić w zimnym dymie przez kilka dni.

PÓLGĘSKI

Po zabiciu i oskubaniu gęsi odjąć podroby, grzbiet i uda, wykroić piersi, zabierając jak najwięcej mięsa. Mięso z piersi natrzeć dobrze 4 dkg soli pomieszanej z 1 dkg saletry i 1 łyżeczką cukru. Po nasoleniu trochę obsuszyć, zwinąć mocno w kształcie rulonu skórą do wierzchu i zaszyć nitką po bokach. Tak przygotowane rulony włożyć w kamienną miskę lub w drewniane naczynie (byle nie sosnowe), przykryć denkiem, przycisnąć ciężarem i zostawić na 4 dni. Po 4 dniach przewrócić na drugą stronę i znów pozostawić na 4 dni. Po wyjęciu z soli owinąć półgęsek papierem, obwiązać i wędzić w niezbyt gorącym dymie przez tydzień.

PAŁKI GĘSIE W GALARECIE

2 duże pałki gęsie oczyścić nie zdejmując skóry, włożyć do rondla, zalać, aby były dobrze pokryte wodą, dodać włoszczyznę, 2 listki bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, soli do smaku i gotować do miękkości. Po ugotowaniu rosół precedzić, rozpuścić w nim 2—3 listki żelatyny namoczone uprzednio w zimnej wodzie i wyciśnięte. Dodać 1/2 łyżki octu, pałki podzielić na części, włożyć do salaterki, pokrajać na plasterki ugotowaną w rosole marchew i pietruszkę, dodać 3—4 pokrajane korniszony, wszystko zalać rosółem z żelatyną i postawić w zimnym miejscu aż do stężenia galarety.

PERLICZKA Z IMBIREM

Po oskubaniu perliczka powinna wisieć co najmniej 3—4 dni. Piersi należy naszpikować cienką słoniną, a przed upieczeniem natrzeć zewnątrz i wewnątrz przesianym imbirem.

Następnie piec, jak każdy drób na dużym ogniu, na 3—4 łyżkach masła. W czasie pieczenia perliczkę często polewać masłem. Gdy perliczka będzie już rumiana i w środku upieczona, porobić na piersiach nacięcia i posmarować je masłem imbirowym (2 łyżeczki imbiru utrzeć z 1 łyżką świeżego masła).

GOŁĘBIE JAK KUROPATWY

4 młode gołąbki oczyścić, obmyć, natrzeć wewnątrz i zewnątrz tłuczonym i przesianym jałowcem, zostawić tak na parę godzin. Przed upieczeniem posolić, zawinąć każdego gołąbka w cienki plasterk słoniny, obrumienić w rondlu na maśle, dodać 2 łyżki wody i dusić pod przykryciem do miękkości około 20 minut. Podać na stół ze słoninką, w której się dusiły, przekroić na pół i położyć na grzance z bułki. Po wierzchu polać własnym sosem.



ZWIERZYNA

KUROPATWA

2 kuropatwy oskubane i starannie oczyszczone posolić, owinać plastrami słoniny i piec na różnie lub patelni, oblewając ciągle masłem spod kuropatw. Gdy będą gotowe, podzielić na połowy i ew. położyć na grzanki z bułki usmażonej w piecu. Sos podać osobno. Do kuropatw podaje się zazwyczaj ziemniaki smażone, kapustę czerwoną gotowaną lub borówki z konserwy.

KUROPATWA DUSZONA W ŚMIETANIE

2 kuropatwy starannie oczyścić, naszpikować słoninką, posolić i obrumienić na maśle, potem je przekrajać, włożyć znowu do rondla, podać $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżką mąki i dusić pod przykrywą do miękkości. Gdy będą gotowe, wyłożyć na półmisek, podać smażone ziemniaki i czerwoną kapustę zaprawioną kieliszkiem wina.

KUROPATWY FASZEROWANE

2 oczyszczone kuropatwy nadziać następującym farszem: wszystkie podroby z kuropatw i równą ilość świeżej słoniny drobniutko posiekać, dodać 2—3 pieczarki drobno usiekane, soli trochę i pieprzu do smaku, wymieszać i nadziać tym farszem kuropatwy. Następnie obwinąć plastrami słoniny i piec, nie wysuszając ich zbyt. Kuropatwy podać na grzankach, a sos oddzielnie w sosjerce.

BAŻANT PIECZONY

Bażanta oskubać, oczyścić, posolić, obłożyć plasterkami słoniny i piec na rożnie lub w brytfannie na wolnym ogniu, podłożywszy 3—4 łyżki masła. W czasie pieczenia polewać roztopionym masłem spod pieczeni. Pod koniec zdjąć słoninę, aby bażant nabrał pięknego rumianego koloru. Mniej więcej po 1 godzinie pokrajać zgrabnie i ułożyć na półmisku w całości.

DZIKIE KACZKI PIECZONE

Dzikie kaczki muszą wisieć w przewiewnym miejscu 2—3 dni, aby skruszały. Po oskubaniu i oczyszczeniu natrzeć kaczki 2 łyżkami przegotowanego i wystudzonego octu pomieszanego z 2 łyżkami wody z dodatkiem 2 listków bobkowych i 4 ziarenek angielskiego ziela — niech tak poleżą 2 godziny. Następnie kaczki posolić, obłożyć plastrami słoniny i piec na brytfannie do miękkości i zrumienienia, polewając często masłem spod kaczek.

KWICZOŁY

4 kwiczoły oskubać nie odcinając głowy, nóżek i skrzydełek, zostawić w całości wątróbkę i żołądek, osolić, obłożyć słoniną i piec w brytfannie podłożywszy masła. Pod koniec zdjąć słoninę, wyłożyć kwiczoły na półmisek, obłożyć grzankami pieczonymi w maśle razem z kwiczołami i ubranymi plasterkami słoniny uprzednio zdjętej z kwiczołów.

BEKASY I SŁONKI

4 bekasy lub 3 słonki oczyścić z pierza, zostawić główki, nóżki i skrzydełka nie patroszyć — wyjąć tylko jelito odchodowe. Następnie posolić, naszpikować słoninką lub obwinąć plasterkami słoniny i jak kto lubi liśćmi z winogron, włożyć do brytfanny lub nadziać na rożen, piec i polewać masłem spod ptaków. Gdy gotowe, ułożyć na grzankach pieczonych w maśle, a jeśli są zawinięte w liście winogronowe, to je zdjąć.

JARZĄBKIE PIECZONE

2 jarząbki oczyścić, zamarynować na kilka godzin w przegotowanym occie z wodą ($1/2$ szklanki octu na $1/2$ szklanki wody z dodatkiem korzeni). Po wyjęciu z marynaty, naszpikować słoninką, posolić, podłożyć masło i piec w brytfannie lub na rożnie, polewając często masłem. Jeśli kto lubi, przed ukończeniem pieczenia dolać do sosu 3—4 łyżki śmietany i polewać tym sosem jarząbki. Gdy będą gotowe, podzielić na połowy, sos podać osobno w sosjerce.

CIETRZEW LUB GŁUSZEC

Ptaki te są z natury twarde, trzeba więc je po zabiciu powiesić najmniej na 7 dni w zimnym przewiewnym miejscu. Po oskubaniu i oczyszczeniu wymyć w kilku wodach i sparzyć wrzącym płynem przyrządzonym z 2 łyżek octu, 2 łyżek białego wina, 2 łyżek wody, pokrajanej 1 cebuli, paru ziarenek jałowca, pieprzu, paru goździków i 2—3 listków bobkowych. Niech tak poleżą 2—3 dni. Biorąc do pieczenia natrzeć je wewnątrz tłuczonym jałowcem, posolić,

naszpikować gęsto słoniną i pozostawić tak 2 godziny. Potem piec 50—60 minut na rożnie lub w piecu, podłożywszy masła, polewając nim często ptaki. Gdy zrumienią się i będą miękkie, pokrajać je jak indyka, ułożyć na półmisku w całości, sos podać osobno w sosjerce. Do cietrzewia lub głuszca podać ziemniaki w dowolnej postaci, sałatę, mizerię lub borówki.

CIETRZEW LUB GŁUSZEC ZE ŚMIETANĄ

Przyrządzić tak samo, jak poprzednio, a na dopieczeniu, podać $1\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z $\frac{1}{2}$ łyżeczki mąki.

PRZEPIÓRKI PIECZONE

3—4 przepiórki oskubać, oprawić, wmyć, osolić i podłożywszy masła włożyć do brytfanny lub na rożen i piec szybko, polewając często masłem. Gdy się zrumienią i będą gotowe, ułożyć na półmisku, usmażyć grzanki w maśle i obłożyć nimi przepiórki.

ZAJĄC PO POLSKU ZE ŚMIETANĄ

Zajac po zabiciu musi wisieć w skórce co najmniej tydzień. Zajaca wypatroszyć, obciągnąć ze skóry, odrzucić wszystek tłuszcz, dokładnie obmyć w kilku wodach i zamarynować w lekkim occie z korzeniami. Jeśli kupuje się zajaca bez skóry, to po oczyszczeniu jak wyżej można go wcześniej włożyć do marynaty. Po 2—3 dniach, wyjąć z marynaty, ściągnąć błony, wyżyłować, naszpikować gęsto słoniną świeżą lub wędzoną, obłożyć plasterami cebuli, marchwi, selera lub pietruszki i pozostawić tak na 2—3 godziny w zimnym miejscu. Na $\frac{1}{2}$ godziny przed pieczeniem odrzucić jarzyny, posolić, podłożyć 1 łyżkę masła, położyć na wierzchu zajaca również parę kawałków masła i piec w gorącym piecu w brytfannie. Gdy zajac zrumieni się, dolać parę łyżek wody do sosu, a pod koniec pieczenia oblać $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki. W czasie pieczenia należy zajaca często polewać sosem, gdyż od tego zależy jego dobry smak. Jeżeli zajac młody, to upiecze się w ciągu godziny; dłużej pieczony wyschnie i będzie nie-

smaczny. Gdy zajac jest już gotowy, porąbać comber na kilka równych kawałków, oddzielić uda, które również należy pokrajać, i ułożyć wszystko w całości na półmisku -- sos podać osobno w sosjerce. Do zajaca podaje się przeważnie smażone ziemniaki, buraczki duszone lub borówki.

PIECZEŃ SARNIA ZE ŚMIETANĄ

Mięso zalać na 2—3 dni marynatą z lekkiego octu, korzeni i pokrajanej cebuli. Po wyjęciu z marynaty wyżyłować, zbić tłuczkiem, posolić, naszpikować gęsto słoniną i podłożywszy masła piec w brytfannie. Przed dopieczeniem wlać do sosu $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z $\frac{1}{2}$ łyżeczką mąki i jeszcze chwilę oblewać pieczeń tym sosem. Gdy pieczeń będzie gotwa, pokrajać w plastry. Sos podać osobno.

Można także udusić pieczeń w rondlu z paru korzeniami, selerem, marchwią i cebulą. Zalać ją kieliszkiem spirytusu, od którego bardzo kruszeje, a gdy będzie już miękka i obrumieniona, zalać ją $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany, rozbitej z $\frac{1}{2}$ łyżeczką mąki. Wydając sos precedzić przez sito, polać lekko pieczeń na półmisku, a resztę sosu podać w sosjerce. Pieczeń taka jest bardziej krucha niż pieczona w piecu.

COMBER SARNI ZE ŚMIETANĄ

Comber zamarynować jak pieczeń sarnią. Po wyjęciu z marynaty, wypłukać w wodzie, posolić, naszpikować słoniną i piec na rożnie lub w brytfannie około 2 godzin, polewając najpierw masłem spod niego, a potem — gdy comber już na wpół upieczony, dolać $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany i jeszcze kilka razy polać go tym zmieszonym sosem. Gdy comber jest już upieczony, pokrajać go po obu stronach kości grzbietowej w ukośne plastry i podać ze smażonymi ziemniakami oraz czerwoną kapustą lub borówkami.

PODROBY SARNIE

Wyjąć z sarny wątróbkę, płuca i serce. Oblać je trochę octem, żeby spłukać krew, wymyć czysto w wodzie. Płuca i serce umieścić w rondlu i zalać zimną zasoloną wodą, dodać włoszczyzny i gotować do miękkości. Wątróbkę goto-

wać osobno. Gdy wszystko będzie ugotowane, pokrajać podroby w duże plastry, zasmażyć 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, tak aby sos był bardzo gęsty, rozprowadzić rosółem dobrze mieszając, wlać ocet z krwią, posolić, dodać cukru do smaku, parę ziarenek tłuczonego ziela angielskiego i 2—3 tłuczone goździki i znów podgotować. Wyłożyć na półmisek i obłożyć purée z ziemniaków.

ZRAZY Z JELENIA

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg pieczeni lub polędwicy z jelenia zbić mocno, posolić, popieprzyć, pokrajać w podłużne kawałki, naszpikować słoniną, obtoczyć w mące, podłożyć 2—3 łyżki masła i dusić z 1 pokrajaną cebulą. Gdy zrazy obrumienią się, wkrajać kilka pieczarek, zalać szklanką czerwonego wina, dodać 2 bokowe liście i dusić ok. $1\frac{1}{2}$ godz. Zrazy można także przyrządzić ze śmietaną. W takim razie zamiast winem, podać je rosółem i $\frac{1}{2}$ szklanką kwaśnej śmietany.

KOTLETY SIEKANE ZE ZWIERZYNY

Z $\frac{1}{2}$ kg gorszych kawałków mięsa ze zwierzyny można zrobić smaczne kotlety siekane. Mięso powinno być surowe; wyżyłować je dobrze, przepuścić przez maszynkę z bułką namoczoną w mleku, $\frac{1}{2}$ łyżki świeżego masła utrzeć z 1 żółtkiem, dodać pieprzu, muszkatolowej gałki do smaku i wymieszawszy wszystko z mięsem, wyrobić małe owalne kotlety, obtoczyć w mące i smażyć na wolnym ogniu na maśle. Do kotletów podać purée z ziemniaków, kapustę czerwoną duszoną lub ostry sos wg upodobania.

DZIK NA PIECZYSTE

1 kg szynki z dzika zalać następującą marynatą: $\frac{1}{4}$ l wody, 2 łyżki octu, 4—5 ziarenek jałowca, tyleż pieprzu, 2 goździki, i 2 liście bobkowe, 1 małą cebulę, 1 marchew, 1 pietruszkę, $\frac{1}{4}$ selera i kawałek skórki cytrynowej zagotować razem, a gdy marynata wystygnie, zalać nią pieczeń na 4—5 dni, przycisnąć denkiem i ciężarkiem i postawić w zimnym miejscu. Po wyjęciu z marynaty mięso włożyć do rondla i udusić na maśle na wolnym ogniu.

COMBER Z DZIKA PIECZONY

1 kg combra z dzika zamarynować tak samo, jak pieczeń z dzika (tłuszcz okroić). Naszpikować słoniną, posolić i piec na maśle przez 1½ godziny polewając początkowo masłem, a gdy się zrumieni, dodać duży kieliszek białego wina i ¼ l kwaśnej śmietany. Pokrajać w cienkie ukośne plastry, i podać z czerwoną kapustą i ziemniakami.

KOTLETY Z DZIKA

Z ½ kg świeżego niesolonego schabu (połędwicy) wykrajać 4 kotlety, zbić tłuczkiem, posolić, obtoczyć w rozbitym jajku, posypać tartą bułeczką lub tylko mąką i smażyć na patelni na maśle. Do kotletów podaje się zazwyczaj kapustę białą, czerwoną i sos musztardowy lub korniszonowy.



SOSY DO ZIMNYCH MIĘS

SOS MAJONEZOWY

Jedno, dwa lub kilka żółtek, zależnie od potrzeby, wrzucić do miski kamiennej lub porcelanowej, uważając, aby przy żółtkach nie pozostało ani kropli białka. Żółtka posolić i dobrze rozetrzeć drewnianą łyżką. W czasie ucierania sosu, dolewać najpierw bardzo mało oliwy (kroplami), a w miarę gęstnienia sosu, dolewać więcej i ciągle rozcierać. Do sosu dodać trochę cukru, łyżeczkę musztardy, soku cytrynowego lub kilka kropel octu. Należy pamiętać, że sos majonezowy nie może być mdły (co niestety często bywa), lecz bezwarunkowo nie może być ostry. Sos powinien być gęsty i zupełnie gładki. Jeżeli sos jest za gęsty, należy go rozprowadzić kilkoma kroplami zimnej wody. Wlawszy sos do sosjerki postawić go w zimnym miejscu.

SOS TATARSKI

Ubić zwykły sos majonezowy, dodać trochę soli, trochę białego pieprzu, 1—2 łyżeczki mocnej musztardy, 1 lub kilka korniszonów (zależnie od ilości sosu) pokrajanych w bardzo drobną kostkę, cukru do smaku i trochę zimnej wody, którą się dodaje, aby sos zbiałał.

SOS CUMBERLAND

Kilka lub kilkanaście, zależnie od potrzeby, łyżek kwaśnej galaretki owocowej, najlepiej jednak porzeczkowej lub z braku jej borówek konserwowych, dokładnie rozmieszać, aby utworzyła się jednolita masa. Dodać 1 lub kilka łyżeczek musztardy, trochę papryki, skórki pomarańczowej i cytrynowej pokrajanej w cienkie paski (bez białego miąższu), dodać soku cytrynowego lub octu. Utrzeć dość dużo chrzanu (1—2 łyżek). Wszystko dokładnie wymieszać, aby sos był zawiesisty. Dobrze jest dodać do sosu łyżeczkę lub kilka łyżeczek wina wytrawnego. Jeżeli sos jest zbyt gęsty, rozprowadzić go odrobiną ciepłej wody.

SOS DO „ŚWIĘCONEGO“ Z TWARDYCH ŻÓŁTEK

1 lub kilka żółtek ugotowanych na twardo dokładnie utrzeć w misce kamiennej drewnianą łyżką. Ucierając dolewać oliwy, aby utworzyła się gęsta masa. Dodać, zależnie od smaku, 1 łyżkę lub więcej musztardy, 1 łyżeczkę cukru, wszystko to dobrze utrzeć. Wlać 1 łyżkę lub więcej, zależnie od ilości sosu, kwaśnej gęstej śmietany, parę kropel octu lub soku cytrynowego i wszystko starannie przemieszać. Sos musi być dość gęsty.





GRZYBY I JARZYNY

GRZYBY

BOROWIKI SMAŻONE

$\frac{3}{4}$ — 1 kg borowików oczyścić, odrzucić korzonki, wypłukać parę razy w zimnej wodzie, osuszyć na cedzaku, pokrajać w cienkie plaasterki. Zasmażyć w rondlu masło z cebulą, włożyć grzyby, osolić, popieprzyć do smaku, przykryć szczelnie pokrywą i dusić, mieszając od spodu, żeby się nie przypiekły. Gdy grzyby są gotowe, wydać na stół w salaterce.

BOROWIKI DUSZONE ZE ŚMIETANĄ

Udusić borowiki jak poprzednio, a na 15 minut przed podaniem wlać $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany, poddusić chwilę i wydać na stół.

GRZYBY Z JAJAMI

$\frac{1}{2}$ kg grzybów udusić ze śmietaną, gdy będą gotowe wyłożyć na półmisek i obłożyć jajami smażonymi na maśle (sadzonymi).

GRZYBY MAŚLAKI

$\frac{3}{4}$ — 1 kg maślaków przyprawić tak, jak borowiki duszone na maśle lub ze śmietaną. Należy jednak przed duszeniem ściągnąć z nich wierzchnią skórkę, która jest śliska.

GRZYBY PODPIEŃKI

$\frac{3}{4}$ — 1 kg samych młodych czapeczek wypłukać, sparzyć wrzącą wodą, zagotować parę razy, odcedzić, posolić, popieprzyć i dusić w rondlu na maśle z cebulą. Przed wydaniem wlać kilka łyżek śmietany, jeszcze poddusić i wydać.

PIECZARKI DUSZONE W CAŁOŚCI

$\frac{1}{2}$ kg młodych drobnych pieczarek obciągnąć z wierzchniej skórki, obciąć korzonki równo z czapeczką, o ile możliwości skropić cytryną, aby nie szerniały, posolić i dusić pod przykryciem z poszatkowaną cebulą i 2 łyżkami masła. Gdy będą miękkie, zalać $\frac{1}{8}$ l kwaśnej lub słodkiej śmietany rozbitej z $\frac{1}{2}$ łyżeczką mąki, wcisnąć soku cytrynowego do smaku, wsypać 1 łyżkę drobno siekanej zielonej pietruszki, a wydając na stół zaciągnąć sos 1 żółtkiem.

PIECZARKI SMAŻONE

$\frac{1}{2}$ kg drobnych pieczarek (jeśli są duże pokrajać na części), wypłukać, wysuszyć na cedzaku, poszatkować drobno 1 cebulę, włożyć pieczarki z cebulą na patelnię, smażyć na 2 łyżkach rozpalonego masła do miękkości i lekkiego przyrumienienia.

RYDZE DUSZONE

Młode, niezbyt wielkie rydze opłukać, większe przekrajać na 2 lub 4 części. Usiekać lub poszatkować drobno 1 cebulę, posolić, popieprzyć, włożyć do rondla z 2 łyżkami masła i dusić przez godzinę, potrząsając rondlem, aby się nie przypaliły. Gdy będą miękkie, wydać na stół.

RYDZE SMAŻONE

$\frac{1}{2}$ kg zdrowych rydzów, dobrze wytrzeć z piasku lub wypłukać w wodzie, po opłukaniu dobrze obsuszyć. Roztopić 3 łyżki masła na patelni, rydze posolić, ułożyć jeden przy drugim i smażyć. Gdy wytworzy się sok, a po przecięciu rydze nie będą w środku czerwone — są gotowe. Do smażenia można dodać 1 drobno poszatkowaną cebulę.

SMARDZE DUSZONE

Smardze są to grzyby najwcześniejsze, wiosenne. Ponieważ mają dużo zagłębień, trzeba je starannie wypłukać w kilku wodach, sparzyć ukropem, uszatkować lub pokrajać w kawałki, dusić z cebulą na maśle.

ZRAZY Z GRZYBÓW

4 duże czapeczki z grzybów lub 2—3 dkg drobnych suszonych grzybów namoczyć poprzedniego dnia w mleku, a następnie odcisnąć i ugotować w wodzie. 4 duże ziemniaki obrać, pokrajać w talarki, sparzyć wrzącą wodą i po odcieknięciu układać w rondlu w następujący sposób: na spód rondla ułożyć warstwę ziemniaków, 1 łyżkę masła, przełożyć ziemniaki $\frac{1}{4}$ częścią ugotowanych i poszatkowanych grzybów, przesypując poszatkowaną cebulą i tak na przemian układać warstwami aż do wypełnienia rondla. Posolić, popieprzyć i dusić pod pokrywą podlewając smakiem z ugotowanych grzybów, aż ziemniaki będą miękkie. Wtedy zalać je $\frac{1}{8}$ l śmietany rozbitej z $\frac{1}{2}$ łyżeczką mąki, poddusić jeszcze chwilę i wydać na stół na półmisku.



JARZYNY

BURAKI TARTE NA JARZYNE

Buraki obrać, zalać wodą, ugotować na miękko, drobno usiekać lub utrzeć na tarce. Zrobić zasmażkę z 1 łyżki smalcu i mąki, wrzucić w nią tarte buraki, dobrze wymieszać, rozprowadzić buraki lekkim octem, cukrem i solą do smaku. Jeżeli będą za gęste można wlać parę łyżek wody lub kwaśnej śmietany, jeszcze raz zagotować i wydając połać skwarkami ze słoniny.

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

Kilka średnich czerwonych buraków obmyć, ugotować ze skórką na miękko. Obrać, pokrajać w cienkie plasterki, włożyć do słoja, przesypać tartym chrzanem, zalać przegotowanym octem i cukrem, posolić przesypać kminkiem.

BÓB SUCHY GOTOWANY

Dojrzałe ziarenka bobu wyłuskać ze strąków, ugotować w słonej wodzie, odcedzić i podać polane masłem ze zrumienioną tartą bułeczką.

BÓB ZIELONY W STRĄCZKACH

Młody bób, gdy strączki i ziarna wewnątrz są jeszcze zupełnie miękkie, ugotować w posolonej wodzie z 1 łyżeczką cukru. Po ugotowaniu wyłożyć na półmisek, polać roztopionym masłem z tartą bułeczką.

DYNIA DUSZONA

Pokrajać kawałek dyni w cienkie plasterki, jak kalarepkę, dodać 1 łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru, wsypać do rondla 1 łyżkę siekanej zieleniny, tj. pietruszki, kopru, szczypiorku, obsypać lekko mąką, podduścić pod pokrywą do miękkości i wydać jako jarzynę obłożoną grzankami.

DYNIA NA KWAŚNO

Kawałek oczyszczonej dyni poszatkować jak marchew, zagotować w słonej wodzie, odcedzić na sicie. Zrobić białą zaprażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki mąki, rozprowadzić $\frac{1}{4}$ l kwasu ogórkowego, i $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany. Włożyć dynię do garnka, wsypać usiekanego kopru lub zielonej pietruszki i podawać.

FASOLA W SZARYM SOSIE

$\frac{1}{2}$ suchej drobnej lub dużej fasoli ugotować, namoczywszy ją poprzednio na noc w letniej wodzie — posolić dopiero przy gotowaniu. Zrobić sos: zasmażyć na rumiano

1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z fasoli, wlać octu do smaku lub sok z $\frac{1}{2}$ cytryny, wsypać szczyptę soli, 1 łyżkę cukru, zaprawić 1 łyżką karmelu. Zagotować, fasolę wyłożyć na salaterkę, sos podać osobno w sosjerce. Można też fasolę polać masłem z przyrumienioną, drobno pokrajaną cebulką.

FASOLA NA KWAŚNO

$\frac{1}{2}$ kg drobnej lub dużej fasoli ugotować, namoczywszy ją uprzednio na noc w letniej wodzie; posolić podczas gotowania. Zasmażyć osobno $\frac{1}{2}$ drobno usiekanej cebuli z 1 łyżką tłuszczu, zaprawić 1 łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z fasoli, wlać octu do smaku i wymieszawszy dobrze z fasolą, podduścić razem 10 minut.

FASOLA SZPARAGOWA NA KWAŚNO ZE ŚMIETANĄ

Wziąć $\frac{1}{2}$ kg żółtej lub zielonej szparagowej fasolki, obciąć końce, pokrajać ukośnie, zalać wodą tak, aby była nią ledwie pokryta, posolić do smaku i gotować do miękkości. Gdy będzie już miękka, włożyć 1 łyżkę masła, zalać $\frac{1}{3}$ l kwaśnej śmietany rozbitej z 1 łyżeczką mąki, wycisnąć sok z $\frac{1}{2}$ cytryny lub dodać octu do smaku i 1 łyżeczkę cukru. Wyborny dodatek do wszelkich mięs.

GOŁĄBKI ZE SŁODKIEJ KAPUSTY

Dużą głowę świeżej kapusty ugotować w lekko osolonej wodzie, przekroić na dwoje i rozebrać każdy liść osobno. $\frac{1}{4}$ kg kaszy perłowej lub ryżu wypiec w piecu z masłem, wymieszać z solą i pieprzem do smaku, 2 posiekanymi i przyrumienionymi cebulami, z 2—3 łyżkami ugotowanych i usiekanych suszonych grzybów. Posmarować tym farszem liście, założyć boki do środka, związać w ruloniki i układać jeden obok drugiego w rondlu. Zalać rosołem lub wodą, dodać 1 łyżkę masła, 1 łyżeczkę kminku i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą tak długo aż będą zupełnie miękkie i wytworzy się sos. Wtedy zaprawić je $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, a kto chce 2 łyżkami śmietany i wydać. Gołąbki takie są bardzo dobre na drugi dzień po odgrzaniu.

GOŁĄBKI Z KISZONEJ KAPUSTY

Gołąbki można również przyrządzać z kwaśnej kapusty kiszonej w całych głowach. Należy wtedy dusić je na lekkim smaku z grzybów.

GOŁĄBKI Z MIĘSEM, KASZĄ LUB RYŻEM

Głowę kapusty przyrządzić jak wyżej. Farsz przyrządzić następująco: $\frac{1}{4}$ kg kaszy perłowej lub ryżu wypiec w piecu z masłem, $\frac{1}{4}$ kg mięsa wieprzowego przepuścić przez maszynkę, popieprzyć i posolić do smaku, dodać 1 zasmażoną na maśle drobno pokrajaną cebulę, zawinąć jak poprzednio farsz w liście, ułożyć gołąbki w rondlu, dodać 1 łyżeczkę kminku, 2 pomidory pokrajane lub 1 łyżeczkę pasty pomidorowej. Sos zamiast śmietaną zaprawić $\frac{1}{2}$ łyżką mąki rozprowadzonej sosem spod gołąbków i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości.

KAPUSTA ŚWIEŻA NA KWAŚNO („PRZYMUSZANA“)

Poszatkować cienko głowę kapusty, parzyć przez 15 minut gotującą wodą, dobrze wycisnąć, włożyć do rondla w zasmażkę z 1 łyżki masła, 1 łyżki mąki i 1 usiekanej cebuli, lub też w zasmażkę z tłuszczu rozprowadzonego rosołem lub wodą, dodać octu, soli, cukru do smaku i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu do miękkości. Kapusta jest jeszcze smaczniejsza jeśli do duszenia jej doda się parę kwaśnych jabłek, obranych i pokrajanych w ćwiartki lub 2—3 pokrajane pomidory.

KAPUSTA KISZONA Z GRZYBAMI

$\frac{3}{4}$ —1 kg kiszonej kapusty (jeżeli bardzo kwaśna, lekko przepłukać) włożyć do garnka, dodać kilka wypłukanych w ciepłej wodzie grzybów suszonych. Gdy grzyby są już zupełnie miękkie, wyjąć, poszatkować i wymieszać z kapustą, którą zaprawić jak zwykle słoniną lub masłem z zasmażoną cebulą i mąką, dodawszy trochę cukru do smaku.

KAPUSTA KISZONA Z OGÓRKAMI

$\frac{1}{2}$ kg jędrnej kiszonej kapusty, 3—4 obrane ze skóry i pokrajane w talarki kiszone ogórki zmieszać razem w garnku. Włożyć 1 łyżkę smalcu, $\frac{1}{2}$ drobno usiekanej cebuli, pieprzu i soli do smaku. Zalać wszystko 1 szklanką rosółu lub bulionu i dusić na wolnym ogniu, aż kapusta i ogórki będą zupełnie miękkie. Zaprawić 3 łyżkami kwaśnej śmietany rozbitej z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, dodać trochę cukru do smaku i $\frac{1}{2}$ łyżeczki Maggi i wydać na stół.

KAPUSTA NA SŁODKO DUSZONA Z KMINKIEM

1 głowę zwykłej białej kapusty pokrajać w drobne cząstki, obgotować w lekko słonej wodzie przez 10 minut, odcedzić, włożyć do rondla i dodać 5—8 dkg drobno pokrajanej słoniny podsmażonej z 1 cebulą pokrajaną w drobną kostkę. Posypać po wierzchu 2 łyżeczkami kminku, wlać 3—4 łyżki rosółu, posolić i popierzyć do smaku, dodać 1 łyżeczkę cukru i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka. Przed wydaniem zaprawić sos 1 łyżeczką mąki i $\frac{1}{2}$ łyżeczką Maggi.

KAPUSTA WŁOSKA DUSZONA NA RUMIANO

1 głowę kapusty włoskiej obrać z wierzchnich liści, pokrajać na 4 cząstki i obgotować przez 10 minut w lekko słonej wodzie. 2 łyżki masła rozpuścić w rondelku, włożyć kapustę, poddusić ją do miękkości, obrumienić na tym samym tłuszczu na silniejszym ogniu, polać 2 łyżkami rosółu lub wody, aby się nie przypaliła.

KAPUSTA WŁOSKA JAK KALAFIORY

1 głowę kapusty włoskiej pokrajać na kilka cząstek i sparzyć wrzącą posoloną wodą. Następnie ułożyć ją w rondlu i gotować z $\frac{1}{4}$ l mleka, dodawszy 1 łyżkę cukru i soli do smaku. Gdy kapusta będzie miękka, odcedzić na cedzaku, przelać wrzącą wodą, ułożyć na półmisku, oblać suto masłem z przyrumienioną bułeczką.

KAPUSTA MODRA Z WINEM

Poszatkować cienko głowę czerwonej kapusty, sparzyć jak poprzednio, zasmażyć masło z mąką lub tłuszcz z mąką, rozprowadzić rosołem lub wodą, dodać octu, cukru do smaku, wlać $\frac{1}{2}$ szklaneczki wina i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu, aż będzie miękka.

JARMUŻ

Jarmuż najlepszy jest, gdy go mróz zwarzył. Oskubać listki z gałązek, opłukać w zimnej wodzie, drobno pokrajać lub usiekać, włożyć do garnka, dodać trochę wody, 2 łyżki smalcu, posolić, i gotować do miękkości — jeżeli jest niesłodki, wsypać 1 łyżeczkę cukru. Zasmażyć 1 łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki i zaprawić jarmuż. Jarmuż można podawać jako jarzynę do różnych mięs lub obłożyć sadzonymi jajkami na maśle.

JARMUŻ Z BOCZKIEM LUB Z KIEŁBASĄ

Obrane listki jarmużu opłukać i ugotować w słonej wodzie, następnie usiekać drobno lub przepuścić przez maszynkę. $\frac{1}{2}$ cebuli utartej na tarce zasmażyć z 1 łyżką masła, rozprowadzić kilkoma łyżkami smaku z ugotowanego wędzonego boczku lub kiełbasy, włożyć jarmuż, dodać $\frac{1}{2}$ utartego ząbka czosnku, pieprzu do smaku i dusić w rondlu przez 15 minut. Gdy jarmuż będzie gotowy, podać na półmisku z plasterkami ugotowanego boczku lub kiełbasy.

ZIEMNIAKI NADZIEWANE BRYNDZĄ

8 dużych ziemniaków obrać, opłukać, posolić i upiec w piecu obracając je często, aby były rumiane i miały chrupiącą skórę. Pokroić na połówki, wybrać łyżeczką środki. Wydrążone środki utrzyć z dodatkiem 2 łyżek bryndzy, 2 łyżek kwaśnej śmietany, 1 żółtka, 1 łyżeczki masła, posolić do smaku. Nadziać tym farszem wydrążone połówki ziemniaków, posypać je tartą bułką, pokropić roztopionym masłem i wstawić na patelni do gorącego pieca, aby się z wierzchu zapiekły.

ZIEMNIAKI TARTE ZE ŚMIETANĄ

Ziemniaki obrać, obmyć, jeżeli duże — przekrajać, włożyć na spód garnka siekanej cebuli, potem ziemniaki i ugotować na miękko. Po ugotowaniu odlać z nich wodę, posolić, włożyć masła, parę łyżek śmietany, zielonej drobno usiekanej pietruszki, utrzeć dobrze i gorące podać na stół.

ZIEMNIAKI PIECZONE

8—12 obranych ziemniaków, nie płukanych obsypać grubą mąką żytnią, a na mąkę suto posypać soli, ułożyć na blasze lub dużej patelni i wstawić do gorącego pieca na 1 godz. Uformowana przez mąkę i sól skórka nadaje ziemniakom wyborny smak.

ZIEMNIAKI NADZIEWANE GRZYBAMI

8 większych surowych ziemniaków obrać, wydrążyć i napęlić następującym farszem: 3 dkg suszonych grzybów ugotować, usiekać drobno, zasmażyć z bardzo drobno pokrajaną cebulą i 1 łyżką masła. Dodać soli i pieprzu do smaku, 2 łyżeczki tartej przesianej bułki, 1 całe jajko i wymieszać wszystko na masę. Ziemniaki wypełnić farszem, ściętymi wierzchami ułożyć w garnku jeden przy drugim, zalać rozpuszczonym masłem, 2—3 łyżkami smaku od ugotowanych grzybów i dusić pod pokrywą do miękkości i lekkiego przyrumienienia.

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z JAJAMI, OGÓRKAMI KISZONYMI I ZE ŚMIETANĄ

Ugotować 1 kg ziemniaków, gdy przestygną pokrajać w talarki, ugotować na twardo 3—4 jaja, 2 średnie jędrne ogórki kiszone pokrajać w talarki. Wysmarować rondel masłem, wysypać lekko mąką i układać warstwami — ziemniaki, jaja, ogórki, skropić 1 łyżką rozpuszczonego masła, zalać 3—4 łyżkami kwaśnej śmietany i wstawić przykryte do bardzo gorącego pieca na $\frac{1}{2}$ godz., aby się wypiekły i od spodu przyrumieniły. Wyłożyć na półmisek lub podać w rondlu.

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z JAJAMI I ZE ŚLEDZIEM

Ziemniaki przyrządza się jak wyżej, tylko zamiast ogórków dodaje się 1—2 śledzie, które przedtem należy dobrze wymoczyć, obrać z ości, usiekać i wymieszać z kartoflami.

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z SZYNKĄ

Rozetrzeć w rondlu 1 łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić kwaśną śmietaną, dodać 1 sparzoną i utartą na tarce cebulę, 10 dkg okrawków z szynki grubo posiekanych, posolić, popieprzyć do smaku i wymieszać z ziemniakami pokrajanymi w talarki, poprzednio sparzonymi we wrzącej wodzie. Przykryć rondel i wstawić do gorącego pieca na $\frac{3}{4}$ godz.

ZIEMNIAKI NA KWAŚNO Z KIELBASĄ

Ugotować na wpół ziemniaki z dodatkiem włoszczyzny. Zrobić rumianą zaprażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki mąki, rozprowadzić smakiem z ziemniaków, dodać 1 łyżkę octu. Ziemniaki pokrajać w kostkę i dusić w tym smaku do miękkości. Gdy będą zupełnie miękkie, wrzucić do nich 25 dkg pokrajanej cienko w talarki kielbasy, zagotować jeszcze raz i wydać na stół.

KLUSKI Z ZIEMNIAKÓW

$\frac{3}{4}$ kg sypkich ziemniaków obrać i ugotować z solą. Następnego dnia ziemniaki utrzeć w donicy lub przepuścić przez maszynkę. Następnie wbić w nie 2 całe jaja, dosypać 20 dkg mąki pszennej i wszystko dobrze wymieszać. Wyrzucić na stolnicę posypaną mąką, otoczyć w mące, zrobić z tej masy wałek i krajać w ukośne kwadraty. Gotować w dużej ilości wrzącej wody, gdy wypłyną, wyjmować ostrożnie łyżką cedzakową aby ociekły z wody. Kłaść od razu na półmisek, polewając suto roztopioną słoniną ze skwarkami lub masłem zasmażonym z tartą bułeczką albo drobno pokrajaną cebulą.

KLUSKI „ZBÓJECKIE“ Z SUROWYCH ZIEMNIAKÓW

Obrać i utrzeć na tarce 1 kg obranych i opłukanych ziemniaków, wycisnąć przez czyste płótno, posolić, wymieszać z 1 łyżką masła utartego z 1 żółtkiem i namoczonymi grzankami z 1 bułki. Kłaść łyżką z tego ciasta dość duże kluski na gotującą się i posoloną wodę, a po 1/2 godz. wyjąć je łyżką cedzakową, i wydać okraszone skwarkami ze słoniny.

KLUSKI Z ZIEMNIAKÓW Z SEREM LUB BRYNDZĄ

8—10 średniej wielkości ugotowanych ziemniaków, utrzeć z 1 łyżką masła, 2 całymi jajami, 10 dkg bryndzy lub ew. białego zwykłego sera i rozrzedzić tę masę 1—2 łyżkami mleka. Wyrzucić utarte ziemniaki na stolnicę posypaną mąką, zrobić z nich długi wałek, rozplaszczyc go i krajać ukośne kwadraty, lub też porobić okrągłe kulki. Kłaść na wrzącą wodę i gotować aż wypłyną (10—15 minut). Podając odcedzić, a na półmisku połać masłem z bułeczką.

KOTLETY Z ZIEMNIAKÓW

8—12 średnich ziemniaków ugotować, utrzeć dobrze, osolić do smaku, wbić 2 żółtka, wlać 2 łyżki kwaśnej lub słodkiej śmietany, wymieszać wszystko dobrze, porobić owalne kotlety, maczać je w jajku i w tartej bułce i obrumienić z obu stron na maśle. Podać sos ogórkowy lub grzybowy.

KOTLETY Z ZIEMNIAKÓW Z GRZYBAMI

Kotlety przyrządza się tak, jak zwykle kotlety z ziemniaków, dodając 2 łyżki drobno usiekanych, przysmażonych z cebulką, ugotowanych suszonych grzybów. Mogą być również świeże borowiki lub pieczarki.

PLACKI ZIEMNIACZANE POMORSKIE

Utrzeć 1 kg obranych surowych ziemniaków, odcisnąć dobrze z wody, dosypać soli do smaku, wbić 1 żółtko albo wlać 1/2 szklanki świeżej śmietany, dosypać tyle mąki, aby masa zbytnio nie rozlewała się na patelni. Brać łyżką masę i rozsmarowywać cienko na patelni w rozpalonym tłuszczu

(na smalcu lub na tłuszczu roślinnym). Smażyć na dość ostrym ogniu, aby się z obu stron zarumieniły i były chrupkie. Podawać bardzo gorące posypane cukrem lub osobno podać do nich masło śledziowe, sardelowe lub też borówki.

RACUSZKI Z ZIEMNIAKÓW

8—10 ziemniaków ugotować, gdy przestygną przetrzeć przez sito, dodać 1 łyżkę masła, 2 łyżki śmietany, 3 żółtka, 3 łyżki cukru i ubitą pianę z pozostałych białek. Wymieszać lekko i kłaść okrągłe płaskie placuszki na rozpalony na patelni smalec. Gdy się z obu stron obrumienią i podrosną, układać na półmisku, posypać grubo cukrem.

OPIEKANKI Z GROCHU

Ugotować zwykły żółty suchy groch wymoczony poprzedniego dnia w letniej wodzie i gotować aż będzie zupełnie miękki. Następnie przetrzeć go, zasmażyć 1 łyżkę masła z drobno usiekaną cebulą, wymieszać razem, dodać 1 łyżkę siekanej zielonej pietruszki lub kopru. Na $\frac{1}{2}$ l masy dodać 4 łyżki tartej przesianej bułki, 1 całe jajo i wyrabiać na stolnicy okrągłe podłużne wałeczki. Mieszać je w rozbitym jajku, otaczać w tartej bułce i obsmażyć ze wszystkich stron na rumiano na rozpalonym maśle lub fryturze. Do takich opiekanek podaje się różne ostre sosy.

KUKURYDZA MŁODA Z MASŁEM

Obraną z wierzchnich zielonych liści i białych włosów młodą kukurydzę wypłukać w wodzie, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą, aby cała była przykryta, posolić, dodać cukru i gotować najmniej $\frac{1}{2}$ godziny, aż będzie miękka. Wyłożyć na półmisek i podać do niej świeże masło i sól.

MIZERIA Z OGÓRKÓW ZE ŚMIETANĄ

Obrany ogórek pokrajać w jak najcieńsze plasterki, posolić i zostawić na $\frac{1}{2}$ godziny. Gdy ogórek puści sok, dobrze go wycisnąć, włożyć do salaterki i zalać śmietaną wymieszaną z octem i cukrem do smaku. Po wierzchu posypać pieprzem drobno siekanym zielonym koprem.

OGÓRKI Z MIODEM NA SPOSÓB LITEWSKI

Młode ogórki, mające jeszcze małe pestki, obrać, przekroić wzdłuż i wydrążyć z pestek. Osobno podać miód, który nakłada się w wydrążone miejsca. Podaje się do śniadania lub na podwieczorek.

MARCHEW PO MAZURSKU

Pokrajać w drobną kostkę $\frac{1}{2}$ kg marchwi, zalać 1 szklanką wody i 1 szklanką słodkiego mleka. Dodać 1 łyżkę masła, soli do smaku, 2 łyżki cukru i gotować do miękkości. Zrobić zasmażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki mąki, rozprowadzić $\frac{1}{8}$ l słodkiej śmietanki i $\frac{1}{8}$ l smaku, w którym się marchew gotowała, wlać sos do marchwi, wsypać trochę siekanego koperku i po wymieszaniu zagotować i wydać na stół.





POTRAWY RÓŻNE

POTRAWY MĄCZNE

BLINY

Rozczynić $\frac{1}{2}$ kg mąki i $1\frac{1}{2}$ dkg drożdży w $\frac{1}{4}$ l letniej wody. Gdy dobrze ciasto podrośnie, dosypać $\frac{1}{2}$ kg gryczanej mąki i dodać tyle wody, żeby ciasto było zupełnie wolne. Postawić w ciepłym miejscu, aby jeszcze raz podrosło, wlać do ciasta $\frac{1}{2}$ szklanki gotującej wody, zmieszać i uważać, aby nie było gęstsze niż na naleśniki. Gdy ciasto znów podrośnie, piec bliny w następujący sposób: wygrzać dobrze małe patelniczki lub foremki, smarować za pomocą pórka gorącym masłem, łyżką nalać ciasta tak, aby była dość gruba warstwa na foremce lub na patelni, i piec w gorącym piecu. Gdy podrosną i zrumienią się, nie przewracać ich, lecz wyłożyć ostrożnie na ogrzany talerz i zaraz podawać. Do blinów podaje się śmietanę, topione masło, kawior itp.

RACUCHY

$\frac{1}{2}$ kg mąki pszennej zarobić z $1\frac{1}{2}$ dkg drożdży rozrobionych w $\frac{1}{4}$ l mleka. Wbić w ciasto 1 żółtko i 1 całe jajo, 1 łyżeczkę masła, soli do smaku i 1 łyżeczkę cukru, ubić wszystko razem, postawić w ciepłe, aby podrosło. Gdy podrośnie, brać łyżką ciasto i kłaść na patelnię w postaci placuszków na rozpalony smalec, obrumienić po obu stronach i wydać na stół posypane cukrem. Osobno podać do nich kwaśną śmietanę lub jakikolwiek sok owocowy.

KLUSKI BITE

Ubić w misce do białości 3 żółtka z 1 łyżką masła nie topionego. Wsypać 30 dkg mąki pszennej, znów ubić, domieszać lekko ubite na pianę białka i kłaść zaraz łyżką kluski do gotującej się trochę solonej wody (gdy ciasto dłużej stało z białkami — opadnie). Gdy się dobrze raz zagotują, wyjąć ostrożnie łyżką cedzakową na półmisek i polać masłem zrumienionym z tartą bułką.

KLUSKI KŁADZONE

35—40 dkg pszennej mąki rozrobić w misce z $\frac{1}{2}$ szklanką wody, dodać 2 całe jaja z 1 łyżką roztopionego masła i dobrze ubić. Dolać tyle słodkiego mleka, aby ciasto nie było zbyt gęste, posolić i ubijać dalej do pulchności. Gdy ciasto będzie gotowe, kłaść łyżką niewielkie kluski do gotującej i posolonej wody. Gdy wypłyną na wierzch i parę razy w wodzie się przewrócą wyjąć je łyżką cedzakową na półmisek, polać zrumienionym masłem z tartą bułką lub z cebulą albo roztopioną słoniną ze skwarkami.

KOŁDUNY TYSZKIEWICZOWSKIE Z GRZYBÓW I SZYNKI

4—6 grzybów suszonych ugotować na miękko i usiekać. 20 dkg tłustej wędzonej szynki (jeżeli chuda dodać 5 dkg świeżej słoniny) usiekać na miążgę, mieszać razem z usiekаныmi grzybami, posolić i popieprzyć do smaku. Rozpuścić 1 łyżkę masła, podsmażyć z drobno siekaną cebulką, wrzucić grzyby i szynkę, wszystko dobrze wymieszać. Zagnieść ciasto na 1 jajku i wodzie, rozwałkować cienko i nakładać farsz małymi kulkami. Zawinąć, wyciąć małe pierożki, wrzucić na wrzącą wodę i gdy wypłyną na wierzch, wyjąć łyżką cedzakową i odsączyć z wody. Przy podawaniu oblać roztopionym masłem z podrumienioną, drobno krajaną cebulą.

KULEBIAK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

40 dkg pszennej mąki rozczynić z $1\frac{1}{2}$ dkg drożdży rozpuszczonych w $\frac{1}{4}$ l mleka. Gdy ciasto zacznie rosnąć, wbić 2 żółtka i 1 całe jajko, dodać $\frac{1}{2}$ łyżki cukru, soli do smaku, 1 łyżkę masła sklarowanego i ubijać, aż ciasto od ręki będzie odstawać. Postawić ciasto w ciepłe, aby rosło, a gdy się ruszy i na wierzchu popęka wyrzucić na stolnicę podsypaną mąką, rozwałkować na grubość palca i nałożyć następujący farsz: 1 głowę kapusty ugotować w lekko posolonej wodzie, następnie posiekać i dusić z cebulą zasmażoną na maśle aż do zupełnej miękkości, wymieszać z 2 łyżkami uprzednio ugotowanych i usiekanych grzybów suszonych. 2—3 jaja ugotowane na twardo również posiekać, popieprzyć

do smaku, wymieszać z kapustą i wyłożyć na ciasto. Zwinąć w jeden duży pierog. Można też wykrajać małe placuszki i nałożywszy farszu zlepić w podłużne pierożki. Pierogi ułożyć na blasze wysmarowanej masłem i podsypanej mąką, postawić w ciepłe miejsce na $\frac{1}{2}$ godziny, aby podrosły. Przed wstawieniem do pieca posmarować z wierzchu jajkiem i piec w gorącym piecu, aż do zrumienienia. Przed wyjęciem spróbować patyczkiem, czy ciasto jest upieczone.

KULEBIAK Z RYBĄ W CIEŚCIE PÓLFRANCUSKIM

40 dkg pszennej mąki rozczynić z 3 dkg drożdży rozrobionymi w $\frac{1}{4}$ l letniego mleka, 2 żółtka i 1 całe jajo ubić w garnuszku, wlać do ciasta i tak długo je wyrabiać dopóki nie dostanie pęcherzyków. Postawić w ciepłe, aby wyrosło. Gdy ciasto ruszy się, odstawić w chłodne miejsce, a tymczasem 15 dkg świeżego masła wypłukać i wycisnąć w serwecie. Przestudzone ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować w kwadrat, położyć masło i zawinąwszy ciasto w kopertę, wałkować dalej po 3 razy. $\frac{1}{2}$ kg szczupaka lub sandacza posolić i udusić z jarzynami i 2 łyżkami masła. Gdy ryba będzie miękka, obrać ją ze skóry i z ości, połupać na małe kawałki; 2—3 jaja ugotowane na twardo pokrajać na cząsteczki. Rozwałkować ciasto na dwie połowy. Następnie układać warstwę ryby i warstwę jaj, popieprzyć do smaku, pokropić rozpuszczonym masłem, przykryć drugą połową ciasta, zlepić dwa brzegi, włożyć na wąską blachę, posmarować jajem i wstawić na 20 minut do gorącego pieca. Gdy kulebiak będzie gotowy, wyjąć go ostrożnie z blachy na gorący półmisek, pokrajać i podać do niego świeże masło lub roztopione w sosjerce.

ŁAZANKI Z SEREM

Zagnieść ciasto z 30 dkg mąki pszennej z jajem i wodą, rozwałkować cienko, krajać ukośne kluseczki i gotować na wodzie. Gdy kluseczki wypłyną na wierzch, odcedzić je, zmieszać z 1 łyżką masła i $1\frac{1}{2}$ łyżką tartego białego sera, włożyć do rondla wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką i wstawić do pieca, aby się zarumieniły. Gdy kluski będą gotowe, wyłożyć na półmisek i wydać gorące.

ŁAZANKI Z GRZYBAMI

40 dkg mąki pszennej zagnieść z 1 jajem i letnią wodą, wyrobić dobrze i zagnieść na jak najtwardsze ciasto. Podzielić ciasto na 2 części, każdą z nich rozwałkować bardzo cienko, pozostawić na co najmniej $\frac{1}{2}$ godz., aby przeszło, a potem posypać lekko mąką i pokrajać w ukośne kwadraciki. Pokrajane łazanki rozrzucić na stolnicy, aby się nie pozlepiały. Wrzucać stopniowo na gotującą wodę, gdy wypłyną na wierzch, odcedzić. Osobno ugotować 3—4 duże suszone grzyby, poszatковать, zasmażyć z drobno pokrajaną i zrumienioną na 1 łyżce masła 1 cebulą, posolić i popieprzyć do smaku, wlać 2 łyżki kwaśnej śmietany i wymieszać grzyby z ugotowanymi łazankami. Wysmarować rondel masłem, wysypać go tartą bułeczką, włożyć łazanki zmieszane z grzybami i wypiec je w gorącym piecu.

MAŁDRZYKI KRAKOWSKIE

$\frac{1}{2}$ kg nie kwaśnego twarogu utrzeć dobrze w misce, wbić 1 żółtko i 1 całe jajo i dalej ucierać z łyżką roztopionego masła i 1 łyżką waniliowego cukru lub startą skórką cytrynową. Wsypać w zależności od gęstości masy, która zależy od wilgotności twarogu — 2—3 łyżki mąki pszennej, tak aby dały się formować okrągłe placuszki i wyrabiać je na stolnicy oprószonej mąką. Posypać placuszki lekko po obu stronach mąką i kłaść ostrożnie na patelnię na rozpalone masło lub smalec. Obrumienić z obu stron, posypać na półmisku cukrem; podać osobno sok owocowy.

PIEROGI LENIWE Z SEREM

Wziąć $\frac{1}{2}$ kg świeżego nie kwaśnego twarogu, utrzeć w donicy, dodać 2 łyżki rozpuszczonego masła, 2 żółtka i ucierać, aby nie było grudek. Dosypać 3 łyżki mąki i trzeć dalej, posoliwszy do smaku. Jeżeli masa jest dość gęsta, lekko przemieszać z dobrze ubitymi pozostałymi białkami. Posypać stolnicę mąką, wyłożyć na nią masę, jeżeli będzie za rzadka, wgnieść trochę mąki, aby dało się uformować wałek, lecz nie za wiele, żeby pierogi były pulchne. Zagotować w szerokim garnku wodę z solą, 1 pieróg ugotować na

próbę; jeżeli się w wodzie nie rozejdzie, gotować wszystkie, stopniowo, aby się nie posklejały. Gdy wypłyną na wierzch, wybierać je łyżką cedzakową na półmisek, polać zrumienionym masłem z tartą bułką. Można też podać do nich cukier.

PIEROGI ZAWIJANE Z SEREM I RODZYNKAMI

Ciasto zagniecione jak na kluseczki cienko rozwałkować. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg świeżego białego nie kwaśnego sera utrzeć w donicy z 2 całymi jajami, solą i cukrem do smaku i 2 łyżkami małych rodzynek. Wymieszać wszystko dobrze, kłaść na rozwałkowanym cieście małe kupki sera, zawinąć ciastem, wykrajać foremką lub kieliszkiem pierożki, zawinąć brzegi, posmarowawszy je wodą lub białkiem, aby się w gotowaniu nie pootwieraly. Następnie spuszczać do gotującej wody, a gdy wypłyną na wierzch, wybrać łyżką cedzakową, osączyć z wody, kłaść na półmisek i polać masłem zrumienionym z tartą bułką.

PIEROGI Z GRYZZANEJ MAKI Z SEREM

40 dkg gryczanej mąki i 10 dkg mąki pszennej włożyć do rondla i mieszać na ogniu, uważając, aby się nie zrumieniła. Zdjąć z ognia, posolić trochę, zaparzyć wrzącą wodą na tyle, aby się zrobiło gęste ciasto, rozbijając je dobrze, aby nie wytworzyły się grudki. Następnie wyrzucić ciasto na stolnicę posypaną mąką i wyrobić na długi wałek, przy czym ciasto nie powinno być zbyt twarde. Z wałka tego krajać ukośne plasterki na $\frac{1}{2}$ palca grube, rozplaszczając je na dłoni, posypać mąką, nałożyć na środek po 1 łyżeczce sera białego przyrządzonego tak, jak do pierogów leniwych. Złożyć brzegi razem, mocno zlepować i gotować w dużym garnku w osolonej wodzie. Gdy wypłyną, wyjąć łyżką cedzakową, polać rozpuszczonym masłem; osobno podać śmietanę.

PIEROGI Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ

Ciasto zagniecione jak na kluseczki, lecz nie za twarde, cienko rozwałkować. 4 grzyby suszone dobrze wymoczyć, ugotować w wodzie i posiekać drobno, 30 dkg kapusty kiszanej ugotować i również drobno posiekać. Zasmażyć 1 łyż-

kę masła na patelni z drobno posiekaną cebulą, wrzucić grzyby i kapustę, dodać soli i pieprzu i wszystko dobrze wymieszać na ogniu. Farsz nakładać małymi kupkami na rozwałkowane ciasto, zwijać brzegi, wyciąć foremką lub kięliszkiem pierożki i spuszczać na wrzącą posoloną wodę. Gdy wypłyną na wierzch, wyłożyć na półmisek łyżką cedzakową i polać masłem z usmażoną drobno pokrajaną cebulką.

PIEROGI Z JAGODAMI LUB Z WIŚNIAMI

Zagnieść ciasto dość twardo, rozwałkować je bardzo cienko, $\frac{1}{2}$ kg czarnych jagód lub $\frac{1}{2}$ kg wydrążonych z pestek wisien układać kupkami na rozwałkowane ciasto. Gdy pierogi są wycięte, brzegi smarować czystym białkiem i mocno zawijać, żeby nie rozleciały się. Wrzucać do gotującej się wody, a gdy wypłyną na wierzch, wyjmować ostrożnie łyżką cedzakową na półmisek. Gdy przestygną, podać do nich osobno kwaśną śmietanę z cukrem. Pierogi z owocami robi się zwykle większe niż z mięsem.

PIEROGI RÓŻOWE Z TWAROGU

30 dkg nie kwaśnego twarogu rozetrzeć z sokiem malinowym lub innym. Soku użyć tyle, aby masa nie była zbyt rzadka. Zagnieść ciasto z 1 jajem i wodą, rozwałkować cienko i nakładać farsz małymi kupkami. Następnie pierożki zawinąć, wyciąć i wrzucić do wrzącej wody. Gdy wypłyną na wierzch, odcedzić, przełożyć do rondla wysmarowanego masłem, zalać $\frac{1}{4}$ l gęstej śmietany, dodać 2 łyżki soku, wymieszać, wstawić do pieca i zapiec do zarumienienia.

PYZY WIELKOPOLSKIE

2 całe jaja, 2 łyżki klarowanego masła, 25 dkg mąki, trochę soli. $1\frac{1}{2}$ dkg drożdży rozdrobnionych z $\frac{1}{8}$ l letniego mleka zagnieść tak, aby ciasto nie było gęste i postawić w ciepłym miejscu, żeby podrosło. Stolnicę dobrze wytrzeć mąką, brać ciasto łyżką, lekko na stolnicy otaczać w mące formując małe bułeczki. Gdy wszystkie bułeczki będą gotowe, postawić stolnicę w ciepłe, żeby jeszcze raz podrosły. Zagotować w szerokim rondlu wodę, posolić nieco i kłaść

wyrośnięte pyzy do gotującej się wody, nie za dużo na raz, żeby się nie pogniotły i miały miejsce do rośnięcia. Przewracać je ciągle podczas gotowania, próbując słomką lub cienkim patyczkiem: jeżeli słomka lub patyczek będą czyste — pyzy są gotowe, jeżeli oblepione ciastem — muszą się jeszcze gotować. Trzeba bardzo uważać, aby gotować je niezbyt długo, gdyż natychmiast opadną i będą dokoła obgotowane. Wyjmować je łyżką cedzakową. Podając na stół suto oblać zrumienionym masłem z tartą bułką lub roztopioną słoniną ze skwarkami. Można też pyzy gotować na parze (będą nawet lepsze) w sposób następujący: wyrośnięte pyzy ułożyć na włosianym sicie, ustawionym na dużym rondlu napełnionym wrzącą wodą do wysokości $\frac{3}{4}$ rondla i gotować, przykrywszy szczelnie pokrywą, przez $\frac{1}{2}$ godziny, próbując słomką lub patyczkiem (jak wyżej). Gdy będą ugotowane, powinny łatwo odchodzić od sita, nie pozostawiając na nim resztek ciasta.



POTRAWY Z JAJ

JAJA W SZARYM SOSIE

Wodę posolić, dodać 3 łyżki octu i zagotować w płaskim szerokim rondlu. Wziąć 8 jaj i wybić każde jajo osobno do gotującej wody. Skoro białko zetnie się, wyjmować je ostrożnie łyżką cedzakową na półmisek. Przygotować uprzednio następujący sos: zasmażyć 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić ze smakiem z włoszczyzny lub wodą tak, aby sos był dość zawiesisty, wlać octu, dodać trochę pieprzu i cukru do smaku, dodać karmelu i zalać sosem jaja. Można również podać jaja w białym sosie, a mianowicie: wodę zagotować, dodać octu do smaku, wrzucić siekaną cebulę, sól i cukier, zagotować. Osobno rozbić $\frac{1}{2}$ łyżki mąki z $\frac{1}{8}$ l kwaśnej śmietany, wlać do sosu, zagotować razem i zalać jaja.

JAJA FASZEROWANE

4—6 jaj ugotować na twardo, gdy przestygną przekroić ostrym nożem na połówki wzdłuż razem ze skorupką, uważając aby skorupka się nie zepsuła. Wybrać je ze skorupki, łyżeczką, posiekać drobno, posolić i popieprzyć do smaku, kto lubi dodać 1 łyżkę siekanego szczypiorku i zasmażyć z 1 łyżką masła na patelni. Farsz ten nałożyć w skorupki, posypać po wierzchu tartą bułką i smażyć na maśle.

JAJECZNICA BITA NA MAŚLE

8 jaj rozbić w garnku, dodać 2—3 łyżki mleka, tyleż wody, 1 łyżkę mąki pszennej, posolić do smaku i wszystko razem dobrze rozbić. Rozpuścić 2 łyżki masła na głębokiej patelni, wlać rozbite jaja i mieszać na ogniu, smażąc do miernej gęstości. Pod koniec można wsypać szczypiorek.

JAJECZNICA Z SZYNKĄ LUB KIEŁBASĄ

8 jaj rozbić w garnku, dodać 2 łyżki mleka i 2 łyżki wody, soli do smaku. Pokrajać drobno 10 dkg szynki lub 10 dkg wędzonej kiełbasy, zmieszać z jajami, 6 dkg wędzonej lub świeżej słoniny pokrajać w kostkę, roztopić na głębokiej patelni, aby skwarki zaczęły się rumienić, wlać rozbite jaja z szynką lub kiełbasą i smażyć do miernej gęstości.



POTRAWY Z KASZY

KASZA GRYCZANA ZE SKWARKAMI

40 dkg gryczanej czarnej kaszy ugotować z 3 łyżkami tłuszczu, gdy będzie prawie miękka, wstawić najmniej na 2 godziny do ciepłego pieca, aby uprzyła się na sypko, wyłożyć na półmisek i suto polać skwarkami ze słoniny.

KASZA GRYCZANA Z SEREM

1 szklanke gryczanej kaszy sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, wymieszać z $\frac{1}{2}$ l kwaśnej śmietany i 1 łyżką roztopionego masła, posolić do smaku. Połowę kaszy włożyć do rondla wysmarowanego masłem, na to włożyć warstwę $\frac{1}{4}$ kg twarogu utartego z 2 żółtkami. Na ser nałożyć drugą połowę kaszy i wstawić do dobrze gorącego pieca na 1 godz., aby się dobrze wypiekła. Osobno podać do niej mało kwaśną gęstą śmietaną.

KASZA JAGLANA PRAŻONA ZE ŚLIWKAMI

Raz zagotować w wodzie 20 dkg kaszy jaglanej, przelać zimną wodą, przełożyć następnie do rondla lub garnka, wlać $\frac{1}{4}$ l wody, dodać 2 łyżki świeżego masła, cukru do smaku, 10—15 dkg dobrze wymytych suszonych śliwek. Zmieszać z kaszą, przykryć denkiem i dusić na wolnym ogniu, aby była sypka. Gdy będzie gotowa wyłożyć na półmisek i osobno podać miarki cukier do posypywania.

KASZA PERŁOWA Z GRZYBOWYM SOSEM

40 dkg kaszy perłowej ugotować z 2 łyżkami tłuszczu i soli do smaku. Osobno ugotować na miękko 2 dkg suszonych grzybów, pokrajać je w paski. Zasmażyć 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z grzybów i $\frac{1}{3}$ l kwaśnej śmietany, posolić, wrzucić grzyby i razem zagotować. Kaszę uprzednio ugotowaną ułożyć na półmisku w postaci koła, a w środek wlać sos z grzybami.

KASZA SYPKA PO LITEWSKU

40 dkg pęczaku lub grubej jęczmiennej kaszy otrząsnąć na sicie ze zbytecznej mąki, wsypać do rondla, postawić na gorącej płycie kuchennej i mieszać na sucho łyżką aż do rozgrzania, włożyć 20 dkg masła lub smalcu i mieszać aż się tłuszcz roztopi. Przełożyć kaszę do kamiennego garnka, zalać wrzącą wodą, nakryć szczelnie pokrywą i wstawić na 3 godziny do pieca.

KASZKA KRAKOWSKA Z KOPERKIEM

1 szklanę kaszki krakowskiej utrzeć z 1 jajem i wysuszyć w piecu w kamiennej misce. Zagotować w garnku osoloną wodę z 1 łyżką masła, wsypać kaszkę, wrzucić 2 łyżki drobno siekanego zielonego kopru, wymieszać dobrze, a gdy zgęstnieje, wstawić pod przykryciem na 2 godz. do pieca, aby kaszka zrobiła się zupełnie sypka. Kaszka taka nadaje się do wszelkich potrawek.

TARTUCHY CZYLI PRAŻUCHA

Do gotującej się wody wsypać $\frac{1}{2}$ kg mąki tatarczanej, zrobić w środku mąki dziurę końcem warzachwi i wolno gotować przez 10 minut. Następnie odcedzić wodę, zostawiając jej trochę, żeby wszystka mąka się utarła, lecz nie uformowała w jedną bryłę. Lepiej jest zawsze odlać więcej wody, gdy prażucha będzie zbyt sucha można dolać wody i utrzeć w garnku. Zesmażyć w rondelku 10 dkg świeżej, pokrajanej słoniny z drobno krajaną cebulką. Wrzucić w nią prażuchę mieszając łyżką, aż się zupełnie nie rozsypie, tak jak kaszka. Ciągłe mieszając, smażyć dalej, a następnie wysypać na półmisek i wydać na gorąco.

KISIELE

KISIEL ŚMIETANKOWY

$\frac{1}{2}$ l słodkiej śmietanki przegotować z 1 laską wanilią i 10 dkg cukru. Rozetrzeć 2 łyżki mąki ziemniaczanej z $\frac{1}{2}$ szklanką mleka, wlać do gotującej się śmietanki mieszając, aby się nie przypaliła i po paru minutach gotowania wlać do salaterki i postawić w zimnie do wystudzenia. Podać do niego sok owocowy.

KISIEL CZEKOLADOWY

Kisiel czekoladowy przyrządza się tak samo, jak śmietankowy, z dodatkiem 5 dkg czekolady w proszku. Podaje się do niego śmietankę lub ubitą śmietanę.

KISIEL ŻURAWINOWY

$\frac{1}{2}$ kg świeżych żurawin rozgnieść w misce, dolać $\frac{1}{2}$ l wody, zagotować i przecedzić, po czym połowę płynu zostawić do wystygnięcia, do reszty zaś dodać 20 dkg cukru, kawałek cynamonu i 2—3 goździków, zagotować cynamon i goździki wyjąć. W przecedzonym soku rozbić 2 kopiaste łyżki mąki ziemniaczanej, wlać do gotującej się reszty soku, a po paru minutach, ciągle mieszając, wlać do salaterki i postawić w zimnym miejscu do stężenia. Do kisielu podać osobno słodką śmietankę.

KISIEL OWOCOWY Z ROZMAITYCH SOKÓW

Do $\frac{1}{2}$ l wody wlać $\frac{1}{4}$ l jakiegokolwiek soku owocowego i 5—10 dkg cukru, zależnie od słodyczy soku, następnie postępować tak, jak przy sporządzaniu kisielu żurawinowego.





CIASTA

BABA WIELKANOCNA

8—10 żółtek utrzeć do białości w misce z 20 dkg cukru, wlać $\frac{1}{8}$ kg klarowanego rozpuszczonego ciepłego masła, $\frac{1}{4}$ l ciepłego mleka, z którego pobrać wpierw parę łyżek dla rozdrobnienia w nim 4 dkg drożdży. Ucierając dalej, dosypywać po trochu 60 dkg mąki pszennej. Gdy mąka będzie dobrze roztarta, wlać rozdrobnione drożdże, dodać trochę startej cytrynowej skórki lub tłuczonej wanilii. Można też wrzucić do ciasta 5 dkg sparzonych i odsączonych rodzynek i 3 dkg obranych usiekanych słodkich migdałów. Następnie ciasto ubijać dalej aż zaczną się robić pęcherzyki. Gdy ciasto będzie gotowe, wziąć formę wysmarowaną masłem i obsypaną tartą przesianą bułeczką, wlać do niej ciasto na 2 palce niżej brzegu formy i postawić w letnim piecu, aby podrosła. Wstawić następnie do gorącego pieca na $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ godziny. Gdy babka będzie upieczona, wyjąć ją ostrożnie z pieca, a gdy ostygnie — wyjąć z formy, polukrować lub obsypać cukrem pudrem.

BABA Z CIASTA PARZONEGO

Z 60 dkg pszennej mąki oddzielić 20 dkg i zaparzyć $\frac{1}{4}$ l gorącego mleka i dobrze wymieszać, żeby nie było gruzelków. Utrzeć do białości 10 żółtek z 20 dkg cukru, 15 dkg rozpuszczonego klarowanego masła oraz 5 dkg rozrobionych drożdży w paru łyżkach ciepłego mleka, wlać do przestudzonego ciasta, rozcierając dobrze, wsypać 2 dkg gorzkich obranych i drobno posiekanych migdałów, 3 dkg migdałów słodkich tak samo przygotowanych i ucierać dalej. Wsypać resztę, tj. 40 dkg mąki, a o ile ciasto byłoby zbyt gęste, dodać nieco mleka, ubijać przez $\frac{1}{2}$ godziny i postawić ciasto w cieple, aby podrosło. Jeżeli ktoś nie lubi migdałów, można wsypać tłuczonej i przesianej wanilii. Po wyrośnięciu ciasto włożyć do formy, wysmarować masłem i wysypanej przesianą tartą bułką. Postawić w cieple, aby wyrosło, po czym wstawić do gorącego pieca. Trzeba przy tym uważać, żeby ciasto nie opadło. Po upieczeniu, gdy ostygnie, wyjąć z formy, polukrować lub obsypać cukrem-pudrem.

DZIAD CZYLI PAKOWANIEC

Zrobić ciasto tak, jak na babę wielkanocną. Gdy podrośnie, rozciągnąć cienką warstwę ciasta w podłużnej wysokiej foremce blaszanej, wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką. Położyć na ciasto warstwę składającą się z 6 dkg rodzynek uprzednio sparzonych i odsączonych, 5 większych skórek pomarańczowych obsmażanych w cukrze i pokrajanych w cienkie paseczki. Na to rozciągnąć nową warstwę ciasta o grubości palca, posługując się łyżką maczaną w rozpuszczonym ciepłym maśle, aby ciasto nie przylegało do łyżki. Na tę warstwę ciasta ułożyć warstwę masy migdałowej zrobionej w następujący sposób: 20 dkg słodkich migdałów parzonych, obranych i utartych na tarce lub parze specjalną maszynką do migdałów i 20 dkg bardzo miękkiego cukru wymieszać, nalać tyle słodkiej śmietanki, aby masa dała się utrzyć, lecz nie była zbyt wilgotna. Nakładać tę masę na ciasto łyżką maczaną w maśle, przykryć ją znowu ciastem na palec grubym i nałożyć suche konfitury, pokrajane drobno, albo bakalie — daktyle, figi, cykate, wszystko pokrajane w paski, w ilości 20 dkg i dać ostatnią warstwę ciasta. Postawić w ciepłe, aby dobrze wyrosło, gdyż nadzienie pakowańca jest ciężkie. Pieczenie musi trwać co najmniej 1 godz. w gorącym piecu. Próbować słomką lub drewnikiem przed wyjęciem z pieca, czy ciasto jest już wypieczone. Po ostudzeniu ostrożnie przewrócić formę na płaską powierzchnię, aby ciasto nie połamało się, polukrować przezroczystym lukrem z paru kroplami rumu lub araku.

CHRUŚCIKI CZYLI FAWORKI

Utrzyć 1 łyżkę świeżego masła z 2 łyżkami cukru, wbić po kolei 4 żółtka, wlać po trochu 4 łyżki nie kwaśnej gęstej śmietany. Dalej ucierać dosypując na przemian 20 dkg mąki oraz dolewając stopniowo 2 łyżki wody. Skoro ciasto będzie dobrze utarte, wyłożyć je na stolnicę posypaną mąką, wgnieść jeszcze około 10 dkg mąki, aby nie było zbyt twarde i dało się cieniutko wałkować. Rozwałkowane ciasto krajać zębatym kółkiem w paski o długości około 10 cm i szerokości 3—4 cm. Naciać następnie kółkiem w środku każdego paska otwór na tyle długi, aby ciasto dało się przez

nego przewinąć, i wkładać na rozpuszczony wrzący tłuszcz w dużym szerokim garnku po kilka chruścików, aby się nie zlepiały. Ogień nie powinien być zbyt duży, aby się chruściki nie paliły, lecz wypiekły się na lekko żółty kolor. Gdy chruścik z jednej strony upiecze się, przewrócić go ostrożnie widelcem na drugą stronę i po upieczeniu wyjmować na sito do odsączenia. Na półmisku posypywać chruściki utłuczonym cukrem z wanilią. Dobrze jest dodać do ciasta zamiast wody, 1 mały kieliszek rumu lub araku.

CIASTKA ANYŻOWE

20 dkg cukru ubić z 4 całymi jajami, dodać 20 dkg mąki, 3 dkg anyżu, wymieszać dobrze, nakładać wysmarowane masłem foremki lub kłaść na blachę obok siebie kawałki ciasta, nadając im dowolny kształt i wstawić do pieca miernie gorącego. Ciastka anyżowe można również zrobić na białkach: 5 białek ubić na pianę, domieszać 30 dkg cukru, 10 dkg mąki, 3 dkg tartego anyżu. Całą masę wymieszać dobrze, układać na okrągłe opłatki lub podługowate ciasteczka i zapiec je w piecu.

CIASTA MAKOWE SUCHE

20 dkg białego lub czarnego maku, 20 dkg cukru, 20 dkg świeżego masła, 40 dkg mąki pszennej, 2 całe jaja zagnieść razem (ugniatać należy bardzo długo). Następnie ciasto lekko rozwałkować, posypać mąką, wykroić szklanką okrągłe placuszki, posmarować je rozbitym jajem, posypać cukrem i po ułożeniu na blasze wstawić do dobrze gorącego pieca najwyżej na $\frac{1}{2}$ godziny.

MAK WIGILIJNY Z ŁAMAŃCAMI LUB ŁAZANKAMI

$1\frac{1}{2}$ szklanki białego lub niebieskiego maku wypłukać w zimnej wodzie i parzyć następnie gotującą wodą przez $\frac{1}{2}$ godziny. Po sparzeniu mak odcedzić na sicie i trzeć w donicy z 2 łyżkami cukru dolewając 2—3 łyżki słodkiej śmietanki. Gdy mak będzie dostatecznie utarty, osłodzić go do smaku, dodać $\frac{1}{2}$ laski utłuczonej i przesianej wanilii, lub 2—3 tarte gorzkie migdały, wlać 1 kieliszek rumu lub

araku, wszystko dobrze wymieszać i ewentualnie dolać trochę śmietanki, aby nie był za suchy. Mak podaje się zwykle z łazankami lub łamańcami krajany w cienkie plasterki i parzonymi w osłodzonym mleku, przekładając je makiem. Lepszy jest mak przekładany makaronikami lub też ubrany łamańcami.

MAKAGIGI

$\frac{1}{2}$ kg maku niebieskiego zagrzać na sucho mieszając w rondelku. Z 20 dkg cukru zrobić gęsty syrop, gdy będzie gotowy wlać go do rondla z makiem i dobrze mieszając dodać 3 szklanki rozpuszczonego miodu i tak długo razem gotować, aż makagigi będą pachniały prażonym makiem. Wtedy wsypać $\frac{1}{2}$ łyżki mąki pszennej i smażyć jeszcze 10 minut. Wyłożyć masę makową na stolnicę zwilżoną zimną wodą, rozwałkować cienko wałkiem również zmoczonym zimną wodą, aby się masa do niego nie lepiała i zaraz krajać w małe kwadraciki, gdyż masa łatwo twardnieje. Zdjąć makagigi ze stolnicy i rozłożyć na płaskim talerzu tak, aby się nie przylepiły do siebie. Przechowywać w szczelnym blaszanym pudełku, ponieważ prędko wilgotnieją.

GRZYBEK LITEWSKI

4 jaja rozrobić z $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany i szklanką mąki pszennej, dodać soli do smaku, siekanego szczypiorku i zielonej pietruszki. Wyrobić dobrze, aby nie było grudek, a ciasto zrobiło się gęste tak jak na lane kluski. Na patelni z dołkami (do jaj sadzonych) rozpuścić masło, nalać po łyżce ciasta w każdy dołek i smażyć na rumiano przewracając na obie strony. Podać osobno kwaśną śmietaną.

PĄCZKI WYBOROWE

Do $\frac{1}{4}$ l śmietanki lekko zagrzanej, nie przegotowanej, wbić 12 żółtek, dodać 6 łyżek sklarowanego masła, 6 łyżek cukru, 4 dkg drożdży rozpuszczonych w odrobinie mleka i wszystko ubić na pianę. Następnie wsypać $\frac{1}{2}$ kg najlepszej mąki pszennej, wlać kieliszek araku lub spirytusu, dobrze wybijać uważając, aby ciasto było wolne, tak jak na

kładzione kluski. Gdy pokażą się pęcherzyki, postawić ciasto na 1 godz. w ciepłe do wyrośnięcia. Wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać nie duże pączki, nadziewając je osączonymi z syropu konfiturami wiśniowymi. Zostawić pączki w ciepłe do wyrośnięcia, a gdy wyrosną, smażyć na gorącym rozpuszczonym tłuszczu w szerokim rondlu lub garnku, do którego wlać przed smażeniem 1—2 łyżki wody, aby się pączki nie przypalały. Pączki po wyjęciu z tłuszczu polukrować lub obsypać cukrem-pudrem. Z podanej porcji powinno być około 40 średniej wielkości pączków.

PĄCZKI PARZONE

Z 80 dkg mąki pszennej oddzielić 15 dkg i wsypać do $\frac{1}{2}$ l gotującego się mleka, zdjąć z ognia i mieszać aż do zgęstnienia, lecz tak, aby nie było gruzełków. Po wystudzeniu wlać do ciasta $6\frac{1}{2}$ dkg drożdży rozrobionych w 2 łyżkach mleka i postawić w ciepłe, żeby podrosło. Osobno ubić do białości 15 żółtek z 20 dkg cukru, wlać $\frac{1}{4}$ l sklarowanego masła, wsypać $\frac{1}{2}$ laski utartej z cukrem i przesianej wanilii i wszystko razem zmieszać wraz z resztą pozostałej mąki, stopniowo ucierając z uprzednio sparzonym i wyrośniętym ciastem. Jeżeli ciasto będzie za gęste, dolać jeszcze parę łyżek mleka i dobrze ubijać, aż zaczną występować na cieście pęcherzyki.

Postawić ciasto w ciepłe, aby wyrosło, pilnując jednak, aby nie wyrosło zbyt, co łatwo poznać, gdyż robi się wtedy zbyt lejące. Gdy ciasto zacznie dobrze rosnać wyłożyć je na stolnicę wysypaną mąką, rozciągnąć ciasto ręką umoczoną w mące i kłaść na nim co parę centymetrów, grupki osączonej z syropu konfitury lub powideł, zawijać ciasto jak na pierogi i wycinać nie dużą szklanką pączki, układać na deskę wysypaną mąką i postawić znów w ciepłym miejscu, aby raz jeszcze podrosły. Po wyrośnięciu wrzucać pączki ostrożnie do gorącego tłuszczu, aby swobodnie w nim pływały. Gdy będą zrumienione, wyjąć na sito, aby tłuszcz ociekł, posypać cukrem-pudrem lub polukrować je lukrem z dodatkiem aromatu rumowego lub arakowego. Do gotującego się tłuszczu należy od czasu do czasu wkładać plaster surowego kartofla, który wstrzymuje swą wilgocią przypalanie się tłuszczu.

PIERNIK TORUŃSKI

60 dkg mąki żytniej dobrze ogrzanej zaparzyć $\frac{1}{2}$ kg miodu zrumienionego uprzednio w rondlu z 1 łyżeczką suchej tartej skórki pomarańczowej, 1 łyżeczką tłuczonych goździków i 1 łyżeczką tłuczonego anyżu. Wszystko razem dobrze wyrobić, wbić do gorącego ciasta 2 całe jaja, wymieszać i zastudzić w zimnym miejscu. 1 łyżeczkę sody używanej do ciast wymieszać z 1 kieliszkiem spirytusu i 1 żółtkiem, wlać do ciasta i dobrze wyrobić. Wyrabiając, dodać obrane migdały grubo krajane. Kłaść ciasto warstwą grubości 2 palców na blachę dobrze wysmarowaną tłuszczem. Po wierzchu posmarować rozbitym jajem, ubrać migdałami, krajaną cykatą, skórką pomarańczową i piec w gorącym piecu około 40 minut. Próbować zaostrzonym patyczkiem czy jest już upieczone.

PIERNIK KRAKOWSKI

Ubić w rondlu na wolnym ogniu ubijaczką od piany $\frac{1}{4}$ kg cukru z 4 całymi jajami i 3 żółtkami. Gdy wystygnie, wsypać $\frac{1}{2}$ kg pszennej mąki, wlać $\frac{3}{4}$ szklanki rozpuszczonego miodu, wymieszać i zagniatać na ciasto. Dosypać 1 łyżeczkę tłuczonych goździków, 1 łyżeczkę tłuczonego cynamonu i dalej zagniatać ciasto. Gdyby okazało się, że jest za wolne, dosypać jeszcze mąki i wreszcie 1 małą łyżeczkę oczyszczonej sody. Dobrze wyrobione ciasto rozwałkować na grubość palca i na stolnicy podsypanej mąką wycinać foremkami blaszanymi serca, gwiazdki i tzw. katarzynki. Pozostawić na 3 godziny, aby obeschły, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką. Włożyć do ciepłego niezbyt gorącego pieca, uważać, aby się upiekły, lecz nie były zbyt przyrumienione.

PIERNIK DOSKONAŁY

40 dkg miodu, 20 dkg cukru, 1 pełną łyżkę masła rozpuścić w rondlu na ogniu, mieszając, aby się nie przypalił i żeby cukier dobrze się rozpuścił. Wylać masę do miski i wsypać 1 łyżeczkę tłuczonego cynamonu i 1 łyżeczkę tłuczonych goździków. Gdy przestygnie, wsypać małymi por-

cjami $\frac{1}{2}$ kg mąki pszennej i ucierając dodać 4 całe jaja, 2 łyżki kakao, 2 pełne łyżeczki sody oczyszczonej, 10 dkg orzechów grubo pokrajanych, 10 dkg skórki pomarańczowej smażonej w cukrze i pokrajanej, 10 dkg umytych i pokrajanych fig. Wymieszawszy wszystko dobrze, rozciągnąć ciasto na blasze na grubość 2 palców i piec w dobrze ciepłym piecu około 45 minut.

PIERNIK POLSKI

Przygotować $\frac{1}{2}$ kg mąki żytniej lub pszennej, 40 dkg miodu, 20 dkg cukru, 3 całe jaja, 1 łyżeczkę tłuczonego cynamonu, 1 łyżeczkę tłuczonych goździków, 1 łyżeczkę anyżu, 1 łyżeczkę pełną oczyszczonej sody. Miód z cukrem zagrzać w rondlu, wsypać stopniowo mąkę wymieszaną z sodą i korzeniami, wbić kolejno 3 jaja, dodać 15—20 dkg krajanej smażonej w cukrze skórki pomarańczowej i wyrobiwszy dobrze, włożyć zaraz ciasto do podłużnej wysokiej formy wysmarowanej masłem. Wstawić do dobrze ciepłego pieca i piec około 1 godziny, próbując drewnikiem czy piernik jest upieczony.

ROGALE WIELKOPOLSKIE ŚW. MARCIŃSKIE DROŹDZOWE

Przygotować 1 kg mąki pszennej, 5 dkg drożdży, $\frac{1}{4}$ l mleka, 6 jaj, 12 dkg rozpuszczonego masła. Jaja ubić z 2 łyżkami cukru, wlać w nie ciepłe rozpuszczone masło, dosypywać mąkę, ucierając ciasto i dolewając po trochu mleka. Pod koniec wlać drożdże rozrobione w odrobinie mleka. Ciasto ubijać w ciepłe aż utworzą się pęcherzyki. Postawić w ciepłe do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie, rozwałkować w czworograniaste kawałki na stolnicy posypanej mąką. Nałożyć w środek każdego kawałka trochę masy migdałowej lub orzechowej i zwiąć w kształt rogali, zaczynając od rogów. Zostawić na stolnicy w ciepłe do powtórnego wyrośnięcia. Następnie położyć na blasze wysmarowanej masłem i wstawić do gorącego pieca. Masę migdałową lub orzechową robi się tak samo, jak do pakowańca (patrz Dziad, czyli pakowaniec). Po wyjęciu z pieca i ostudzeniu rogałe polukrować.

STRUCLE NAKŁADANE MASĄ MIGDAŁOWĄ LUB MAKIEM

Rozrobić 1 kg mąki z 6 dkg drożdży i $\frac{1}{4}$ l mleka. Po wyrośnięciu wlać 7—8 żółtek poprzednio ubitych z 20 dkg cukru i dobrze wyrobić ciasto, dodając 20 dkg masła utartego na śmietanę. Jeżeli trzeba, można dolać trochę mleka, aby ciasto było gęste i lekko dało się wałkować, jeszcze trochę wyrobić i postawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu rozłożyć ciasto na stolnicy, nałożyć masę na jedno przełożenie, zawinąć wąsko, położyć na blachę, po wyrośnięciu posmarować jajem, posypać posiekаныmi migdałami i piec.

Na strucle z 1 kg mąki bierze się 15 dkg migdałów słodkich i 2 dkg gorzkich — oparzyć je, obrać, utrzeć na masę dodając 15—20 dkg cukru i 2—3 łyżki słodkiej śmietanki. Wymieszać dobrze i nałożyć na strucle. Masa musi być gęsta.

Masa z maku: 30 dkg maku sparzonego uprzednio, utrzeć dobrze w donicy z 20 dkg cukru, domieszać 2 dkg gorzkich migdałów, sparzonych i utartych, lub tartego cynamonu do smaku. Wszystko dobrze wymieszać z 2 łyżkami klarownego masła, jeszcze raz wymieszać. Masę tę nałożyć na rozwałkowane ciasto, zwinąć wąsko i gdy podrośnie, wstawić do gorącego pieca na około 45 minut. Po wyjęciu z pieca posmarować gęstym lukrem z przesianego cukru i odrobiną wody.

Z tej proporcji mąki robi się jedną dużą strucle kilową lub 2 po $\frac{1}{2}$ kg.

SERNIK ZNAKOMITY

Upiec cienki spód z kruchego ciasta biorąc: 30 dkg mąki pszennej, 15 dkg surowego masła, 1 całe jajo, 2 łyżki miałkiego cukru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia i 1 łyżkę wody. Ciasto zagnieść lekko i wywałkować do wielkości formy. Wstawić do gorącego pieca i podpiec uważając, żeby się nie zrumieniło. Wziąć 1 kg utartego sera białego, 10 dkg świeżego masła, 20 dkg miałkiego cukru, 10 żółtek i ubitą pianę z 10 białek, 1 laskę utłuczonej wanilii i 3—4 skórki pomarańczowe osmażone w cukrze i cienko pokrajane. Masło utrzeć do białości w donicy, dodając kolejno wszystkie żółt-

ka. Następnie wsypać ser i ucierać przez 1 godz. Gdy masa będzie utarta, dodać pianę z 10 białek, wszystko wymieszać, dodać utłuczonej wanilii i skórek pomarańczowych, jeszcze raz wymieszać i nakładać na spód ciasta uprzednio podpieczonego. Posmarować wierzch jajem i wstawić do gorącego pieca na 20—25 minut.

SUCHARKI ŻMUDZKIE

20 dkg mąki pszennej zaparzyć $\frac{1}{4}$ l gorącego mleka. Gdy wystygnie, wyrobić dobrze z 4 dkg drożdży rozrobionych z odrobiną mleka i zostawić w ciepłe, aby podrosło. Następnie wlać do ciasta najpierw 8 żółtek rozbitych na pianę z 6 łyżkami cukru, z kolei włożyć $\frac{1}{4}$ kg świeżego masła uprzednio rozartego do miękkości, szczyptę soli, a w końcu dosypać $\frac{3}{4}$ kg mąki i wyrabiać tak długo, aż ciasto będzie dobrze odstawać od łyżki lub od ręki. Postawić w ciepłym miejscu, aby trochę podrosło, a gdy się tylko ruszy, robić małe okrągłe bułeczki, zupełnie gładkie, podwijając ciasto pod spód, aby były z wierzchu okrągłe i równe. Bułeczki układać na blasze posmarowanej masłem, a gdy podrosną, smarować jajem rozbitym z 2 łyżkami wody. Wstawić do średnio gorącego pieca na 10 minut. Gdy wystygną, przekroić na pół bardzo ostrym nożem i jeszcze raz podsuszyć w ciepłym, lecz w niezbyt gorącym piecu.

TORT MAKOWY

1 szklankę niebieskiego maku sparzyć, odcedzić dobrze na sicie, przepuścić przez maszynkę do mięsa i utrzeć w donicy z 20 dkg mialkiego cukru, wbijając w mak stopniowo 7 żółtek; dosypać $\frac{1}{2}$ szklanki tartej przesianej bułki i dodać utartą skórkę z 1 cytryny. Pod koniec domieszać pozostałe 7 białek ubitych na gęstą pianę. Wlać masę tortową w formę wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułeczką, piec w dobrze ciepłym piecu przez około 45 minut, próbując zaostrzonym patyczkiem, czy tort jest dobrze wypieczony. Po wystudzeniu wyjąć ostrożnie z formy, przeciąć wzdłuż na 2 równe plastry. Skropić każdy plaster płynem z $\frac{1}{2}$ szklanki wody, 1 łyżki cukru i aromatu rumowego lub arakowego. Posmarować spodnią część kremem waniliowym

lub kawowym, nałożyć wierzchni płat, posmarować kremem cały tort i udekorować konfiturami lub migdałami krajanyymi w paski. Krem waniliowy należy zrobić w sposób następujący: $\frac{1}{2}$ kg masła utrzeć na śmietaną z $\frac{1}{4}$ kg bardzo miałkiego cukru, wbijając — gdy masło będzie już dobrze roztarte — 7 żółtek oraz dodając utłuczoną z 1 łyżeczką cukru i przesianą 1 laskę wanilii. Krem kawowy robi się podobnie, z tym, że pod koniec wlewa się kroplami 1 kieliszek bardzo mocnej czarnej letniej kawy.

MAZUREK BAKALIOWY

Z 20 dkg cukru, 3 białek i soku z jednej cytryny utrzeć w donicy lukier i wsypać do niego 20 dkg pokrajanych fig, 20 dkg rodzynek, 20 dkg migdałów obranych i drobno posiekanych, 10 dkg pokrajanych skórek pomarańczowych smażonych w cukrze i 2 łyżki mąki kartoflanej. Wymieszać dokładnie tę masę, rozłożyć na przygotowane na blasze cienkie kruche ciasto na wpół upieczone, wstawić do gorącego pieca i piec nakrywszy z wierzchu żeby nie przypaliły się bakalie. Mazurek ten można też piec bez ciasta, kładąc masę wprost na opłatki.

MAZUREK CYGAŃSKI

7 żółtek i 2 całe jaja rozetrzeć z 40 dkg cukru-pudru lub bardzo miałkiego cukru. Domieszać do tego 20 dkg pszennej mąki. Gdy wszystko zostanie utarte tak, że masa będzie odstawać od donicy, wsypać 40 dkg rodzynek sułtanek, 20 dkg drobnych czarnych rodzynek i 20 dkg drobno pokrajanych słodkich migdałów. Wszystko dobrze wymieszać i ułożyć na opłatkach. Wstawić na blasze posypanej mąką do gorącego pieca na $\frac{1}{2}$ godziny.

MAZUREK CZEKOLADOWY

Przygotować 40 dkg cukru, 40 dkg słodkich, obranych i posiekanych migdałów, 40 dkg tartej czekolady, 2 całe jaja, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki mąki pszennej, 6 ubitych białek. Wszystko dobrze wymieszać, nałożyć na opłatki i wstawić na 15 minut do pieca.

MAZUREK CZEKOLADOWY ROBIONY BEZ OGNIA

10 dkg czekolady tartej lub w proszku i 10 dkg słodkich, sparzonych i obranych migdałów utrzeć w moździerzu. 20 dkg cukru i 10 żółtek ugotowanych na twardo, przetartych przez sito, zmieszać razem. Następnie wygnieść starannie rękami. Przedzielić tę masę na 2 równe części. Wykroić opłatek o wielkości środka talerza, położyć na nim połowę przygotowanej masy, rozgniatając ją płasko rękami i przełożyć mieszaninę sporządzoną z 6 dkg obranych i utłuczonych migdałów, 1 łyżki cukru, $\frac{1}{2}$ laski tłuczonej wanilii i 1 łyżki słodkiej śmietanki. Rozetrzeć to razem i położyć na placku czekoladowym, na wierzch położyć drugą połowę masy czekoladowej. Osobno rozpuścić bardzo szybko 6 dkg czekolady w 2 łyżkach słodkiej śmietany, oblać nią cały mazurek i postawić w chłodnym miejscu.

MAZUREK DAKTYLOWY

40 dkg daktyli pokrajać jak najcieniej, 15 dkg słodkich migdałów oparzonych utłuc na jednolitą masę dodając 10 dkg cukru pudru. Wszystko wymieszać bardzo starannie, 2 białka ubić na pianę, wymieszać z masą i rozsmarować na opłatkach na grubość $\frac{1}{2}$ palca. Postawić w letnim piecu tylko do obeschnięcia.

MAZUREK MIGDAŁOWY

40 dkg słodkich i 3 dkg gorzkich migdałów zemieć na maszynce a potem utrzeć w donicy. Dodać 40 dkg cukru, sok z 2 cytryn i skórkę tych 2 cytryn startą na tarce, pianę z białek i $\frac{1}{2}$ łyżeczki mąki ziemniaczanej. Dobrze wszystko wymieszać i ułożyć na opłatkach warstwą grubości $\frac{1}{2}$ palca. Piec w średnio gorącym piecu 45 minut.

MAZUREK JABŁKOWY

Zrobić z $\frac{1}{2}$ kg cukru dość gęsty syrop, włożyć do niego $\frac{3}{4}$ kg drobno pokrajanych winnych jabłek i tak długo gotować, aż marmolada zgęstnieje. 10 dkg obranych słodkich migdałów pokrajanych w podłużne paseczki, 10 dkg cienko

pokrajanej cykaty lub skórki pomarańczowej zasmażonej w cukrze, wrzucić do marmolady, wcisnąć sok z 1 cytryny i gotować masę do gęstości. Wyłożyć drewnianą deseczkę opłatkami, na to położyć masę, wyrównać nożem, zrobić przezroczysty lukier cytrynowy, polukrować mazurek i postawić go na 7 dni w suchym miejscu, aby dobrze wysechł.

MAZURKI POLSKIE

Przygotować 20 dkg pszennej mąki, 20 dkg drobno siekanych migdałów, 10 żółtek na twardo, 4 surowe żółtka, 20 dkg miałkiego cukru, 2—3 skórki pomarańczowe smażone w cukrze i $\frac{1}{2}$ laski wanilii dla zapachu. Wszystko dokładnie razem wymieszać. Dodać ubitą z 4 białek pianę, jeszcze raz wymieszać, rozsmarować na opłatkach i wstawić na blasze do niezbyt gorącego pieca na 45 minut, aby dobrze wyschły. Po wyjęciu z pieca natychmiast je polukrować.

MAZUREK PIASKOWY Z MASĄ MIGDAŁOWĄ PRZEKŁADANY KONFITURAMI

$\frac{1}{4}$ kg masła świeżego utrzeć walcikiem w donicy na śmietaną, dodając kolejno 5 żółtek oraz $\frac{1}{4}$ kg cukru utartego uprzednio z wanilią. Ubić pianę z 5 białek. Do utartego masła z żółtkami kłaść na przemian po 1 łyżce piany i 1 łyżce mąki ziemniaczanej lekko mieszając. Pod koniec wlać kieliszek araku lub wódki pomieszanej z aromatem rumowym. Wysmarować blachę masłem, wylać na nią masę niezbyt grubą warstwą i natychmiast wstawić do bardzo gorącego pieca, uważając aby mazurek się nie spalił. W piecu powinien być około 1 godziny. Upieczony mazurek przykrywa się konfiturami z malin, poziomek lub smażonej róży, na które nakłada się z kolei masę makaronikową i jeszcze raz wstawia się do pieca na górną kondygnację, aby upiekła się tylko masa makaronikowa, a ciasto od spodu nie przypaliło się. Masę makaronikową robi się w następujący sposób: $\frac{1}{4}$ kg słodkich obranych migdałów tłucze się z 1 łyżką cukru w moździerzu, kładzie do rondla, sypiąc $\frac{1}{4}$ kg miałkiego cukru i stawia na ogniu, stale mieszając. Gdy migdały tak przeschną, że już nie przylegają do palców, zdjąć z ognia, wystudzić, dodać sztywną pianę z 3 białek i wymieszać.

MAZUREK RODZYNKOWY

Na wysmarowaną masłem blachę położyć cienką warstwę kruchego ciasta (patrz ciasto do sernika), podpiec je w piecu na tyle, aby nie było surowe. Na to nałożyć mieszankę zrobioną z 15 dkg posiekanych rodzyneków sułtanek, 15 dkg skórki pomarańczowej smażonej w cukrze, 15 dkg cykаты (wszystko pokrajane w drobną kostkę), a jeśli ktoś lubi — i 10 dkg obranych posiekanych migdałów. Wszystko dobrze wymieszać i kłaść warstwą o grubości palca na podpieczone ciasto. Pod koniec wszystko polać następującą polewą: rozbić 3 żółtka, 2 całe jaja z 15 dkg mialkiego cukru, wlać 15 dkg rozpuszczonego letniego masła oraz dodać tłuczonej wanilii. Ucierać masę do zgęstnienia, a gdy gotowa, polać grubo na posiekane bakalie, wstawić do gorącego pieca i piec około 20 minut, aż utworzy się na wierzchu brunatna skorupka.

MAZUREK Z TWARDYCH ŻÓLTEK

15 jaj ugotować na twardo, żółtka utrzeć w donicy z 20 dkg masła ucierając dosypywać po trochu 20 dkg mąki pszennej i 20 dkg cukru, trzeć przez $\frac{1}{2}$ godziny. Połowę utartej masy posmarować cienko opłatki rozłożone na blasze, a na wierzchu położyć warstwę konfitury porzeczkowej lub dżem. Przykryć drugą połową masy rozkładając ją równomiernie małymi grupkami i wyrównując ją szerokim nożem maczanym w zimnej wodzie. Wstawić do wysuszenia do dobrze ciepłego, lecz nie gorącego pieca.

MAZUREK ZE SMAŻONĄ MASĄ

Upiec zwykle kruche ciasto z $\frac{1}{2}$ kg mąki, $\frac{1}{4}$ kg masła, 2 żółtek, 10 dkg bardzo mialkiego cukru. Cienko rozwałkowane ciasto rozciągnąć na wysmarowanej tłuszczem blasze i upiec. $\frac{1}{2}$ kg prażonych i obranych migdałów słodkich, utrzeć na tarce, $\frac{1}{2}$ kg rodzyneków przebrać i opłukać, dodać $\frac{1}{2}$ kg mialkiego cukru i sok wyciśnięty z 1 pomarańczy, wszystko to włożyć do rondla, postawić na wolnym ogniu i mieszać łyżką, dopóki się nie wytworzy gęsta masa. Nałożyć gorącą masę na upieczone ciasto, rozsmarować nożem

moczonym w zimnej wodzie, a na wierzchu ułożyć w szachownicę podłużne kawałki skórki pomarańczowej smażonej w cukrze.

Można ten mazurek również przygotować na upieczonym cieście drożdżowym.

MAZUREK POMARAŃCZOWY

Zrobić zwykle kruche ciasto, biorąc $\frac{1}{2}$ kg mąki, $\frac{1}{4}$ kg masła, 2 całe jaja, 10 dkg cukru i trochę araku lub kieliszek wódki pomieszanej z aromatem rumowym, rozwałkować cienko i upiec na blasze w niezbyt gorącym piecu. Utrzeć na tarce razem ze skórką 2 całe cytryny i 4 całe pomarańcze, odrzucając starannie pestki, wsypać 80 dkg miałkiego cukru i utrzeć razem z masą owocową. Masę włożyć do rondla, postawić na wolnym ogniu i mieszać, aż stanie się gęsta. Ciasto zaraz po wyjęciu obłożyć grubo masą, a gdy trochę obeschnie, ubrać na wierzchu skórką pomarańczową w różne desenie. Proporcja ta obliczona jest na przygotowanie dużego mazurka, w miarę potrzeby można ją zmniejszyć o połowę.

MAZUREK ŚMIETANKOWY

30 dkg surowego świeżego masła utrzeć w donicy na śmietaną wbijając po jednym 10 żółtek i wsypując na przemian po 1 łyżce 30 dkg miałkiego cukru oraz po 1 łyżce 30 dkg najpiękniejszej mąki. Dla zapachu dodać miało utłuczonej wanilii lub też skórkę otartą z cytryny. Dobrze utarte ciasto wynieść w zimne miejsce, aby stężało. Blachę wysmarowaną świeżym masłem pokryć warstwą ciasta grubości mniej więcej 1 palca, wygładzić i z reszty tego samego ciasta zrobić cienkie wałeczki. Wałeczki układać w kratkę na mazurku, po czym cały mazurek cienko posmarować rozbitym całym jajem. Po upieczeniu mazurka można kłaść na każdą kratkę konfiturę innego koloru, gęstą marmoladę owocową albo rozmaitych kolorów lukier. Nie chcąc robić krątek, można z całego ciasta zrobić jednolity mazurek, ubierając go wg własnego gustu.

MAZUREK Z POMADKĄ CZEKOLADOWĄ LUB ŚMIETANKOWĄ

Zrobić kruche ciasto z $\frac{1}{4}$ kg mąki, 10 dkg masła, 10 dkg cukru, 1 żółtka i 1 łyżki zimnej wody, upiec na blasze w dość gorącym piecu tak, aby się szybko upiekło, lecz zbyt nie zrumieniło. Wziąć $\frac{1}{4}$ kg czekolady i 10 dkg miążkiego cukru, lub 20 dkg kakao i $\frac{1}{4}$ kg cukru miążkiego, włożyć do rondelka, dokładając $\frac{1}{4}$ kg świeżego masła i 1 szklankę słodkiej śmietanki lub z braku tejże 1 szklankę pełnego mleka. Mieszać masę na wolnym ogniu i gotować tak długo, aż wygotuje się do połowy i zacznie się ciągnąć. Wtedy zdjąć z ognia, masę rozbić łyżką i gorącą poleć upieczone ciasto, rozsmarowując bardzo szybko, gdyż masa krzepnie zaraz na cieście. Taką samą masę można zrobić bez czekolady, z samą śmietanką i masłem, biorąc 40 dkg cukru i dłużej gotując.

MAZUREK ORZECHOWY

80 dkg wyluskanych orzechów zemieć na maszynie i ucierać w donicy z 40 dkg świeżego masła, dodać 40 dkg mąki, 8 żółtek ubitych do białości z 70 dkg cukru miążkiego, wymieszać wszystko starannie. Na blasze wysmarowanej świeżym masłem rozłożyć dokładnie zlepione razem opłatki a na nich masę grubości 2 cm. Na wierzch masy położyć równo, jak najgładziej, warstwę bardzo sztywnej piany ubitej z białek i 5 dkg cukru — wszystko to należy wykonać szybko, aby piana nie opadła. Mazurek wstawić do średnio gorącego pieca, aby się zanadto nie przepiekł, a tylko z lekka zarumienił. Wierzch, przed wstawieniem mazurka do pieca, można ubrać połówkami orzechów lub po upieczeniu konfiturami.

MAZUREK OSZCZĘDNY (BARDZO DOBRY)

40 dkg mąki, 3 żółtka, 1 całe jajo, 1 szklankę słodkiej śmietanki, 20 dkg cukru, 20 dkg masła, 20 dkg rodzynek lub 20 dkg suchych konfitur albo twardej marmolady drobno pokrajanej, trochę startej cytrynowej skórki lub jakiegokolwiek aromatu — zagnieść razem. Rozwałkować ciasto

na grubość cienkiego palca, położyć na blasze wysmarowanej świeżym masłem, posmarować z wierzchu żółtkiem rozbitym z 1 łyżeczką wody, posypać siekanymi migdałami lub orzechami i wstawić do niezbyt gorącego pieca na $\frac{1}{2}$ godziny, uważając, aby się zbyt nie przyrumienił.

MAZUREK MIODOWY NA PODOBIENSTWO MAKAGIGI

1 szklankę płynnego miodu upalić w rondelku na rumiano. Osobno ugotować na miękko skórkę z $\frac{1}{2}$ pomarańczy, wykroić dokładnie i odcedzić białą stronę, skórkę drobno posiekać, dodać $\frac{1}{2}$ szklanki tartego razowego chleba, 6 tłuczonych goździków i mały kawałek utłuczonej gałki muszkatołowej. Po utłuczeniu korzenie przesiać i wsypać do gorącego miodu, zagotować razem i wylać na zlepione podwójnie opłatki. Po ostygnięciu i stwardnieniu pokrajać ukośnie na czworograniaste kawałki.

MAZUREK JABŁKOWY NA KRUCHYM CIEŚCIE

$\frac{1}{4}$ kg rozpuszczonego masła utrzeć w donicy dodając po jednym 6 żółtek, 3 całe jaja, skórkę startą z 1 cytryny, 40 dkg cukru pudru oraz 40 dkg mąki pszennej, dokładając co pewien czas po 1 łyżce. Gdy ciasto będzie dokładnie utarte, rozciągnąć je w warstwę o grubości palca na pergaminowym papierze wysmarowanym masłem i położonym na blasze i piec $\frac{1}{2}$ godziny. Przed wsadzeniem do pieca ponakłuwać ciasto widelcem. Z 80 dkg drobno poszatkowanych jabłek, 40 dkg cukru i $\frac{1}{2}$ szklanki wody zrobić marmoladę i smażyć ją na wolnym ogniu ciągle mieszając, aż marmolada nie wysmaży się na jednolitą masę. Pod koniec smażenia dodać 10 dkg drobno krajanej cykaty lub skórki pomarańczowej osmażonej w cukrze, wcisnąć sok z 1 cytryny i jeszcze chwilę podsmażyć. Gorące ciasto zaraz po wyjęciu z pieca posmarować przestudzoną uprzednio masą. Gdy masa na mazurku stężeje (postawić w zimne miejsce), polukrować mazurek przezroczystym lukrem z aromatem ponczowym lub arakowym.

PLACEK Z KRUSZONKĄ

Rozczynić $\frac{1}{2}$ kg mąki z $\frac{1}{4}$ l ciepłego mleka, wlać 3 dkg rozpuszczonych w mleku drożdży, a gdy rozczyn w ciepłym miejscu podrośnie, wlać 5—6 całych jaj ubitych z 20 dkg cukru, wsypać dalsze $\frac{1}{2}$ kg mąki i wyrabiać przez $\frac{1}{2}$ godziny. Dodać skórki cytrynowej lub pomarańczowej dla zapachu, 2 łyżki sklarowanego masła i wyrabiać tak długo, aż ciasto będzie odstawać od łyżki lub ręki. Można dodać też rodzynek. Postawić ciasto w cieple do wyrośnięcia, potem rozplaszczyc je na blasze wysmarowanej masłem i wysypanej mąką, posmarować rozbitym jajem i posypać grubo kruszonką (20 dkg mąki, 10 dkg mialkiego cukru i 10 dkg niesłonego surowego masła razem wygnieść i drobno rozkruszyć). Gdy ciasto podrośnie na blasze, piec do lekkiego zrumienienia w średnio gorącym piecu.

BABKA WARSZAWSKA

$\frac{1}{2}$ kg mąki rozczynić w $\frac{1}{4}$ l ciepłego mleka i 4 dkg rozpuszczonych drożdży i postawić w cieple. Utrzeć na misce 2 łyżki świeżego masła z 2 żółtkami i 3 całymi jajami, dodać drobno usiekanej skórki cytrynowej lub pomarańczowej albo utartej wanilii, 15 dkg cukru, wsypać $\frac{1}{2}$ kg mąki, wlać w to wyrośnięty rozczyn i wyrabiać tak długo aż ciasto będzie odsawać od ręki. Gdyby ciasto było zbyt gęste, dodać trochę letniego mleka, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką, a gdy wyrośnie w cieple wstawić na godzinę do ciepłego pieca. Po upieczeniu ostrożnie wyjąć z formy i polukrować ponczowym lukrem.





PRZEPISY OKOLICZNOŚCIOWE

WIECZERZA WIGILIJNA

Stół wigilijny powinien być nakryty białym obrusem i przybrany gałązkami świerka. W myśl dawnej tradycji, można pod obrus położyć cienką warstwę siana. Pięknie i nastrojowo wygląda stół wigilijny oświetlony świecami.

ZESTAWIENIE POTRAW NA WIGILIE

I

Barszcz wigilijny z uszkami z grzybów

Zupa migdałowa lub

Grzybowa czysta na smaku z jarzyn

Karp w szarym sosie z łazankami (do którego podajemy wina białe: reńskie, jugosłowiańskie, francuskie) lub

Szczupak smażony (do którego podajemy wina czerwone)

Kapusta z grzybami

Kompot z suszonych owoców

Łamańce z makiem

Pierniki, bakalie, owoce

Wina węgierskie półsłodkie lub słodki tokaj

II

Zupa rybna

Rosół z lina lub

Kulebiak z kapustą i z grzybami

Wina białe wytrawne: jugosłowiańskie, polskie, węgierskie

Sandacz po polsku z jajami i masłem

Sandacz duszony w winie lub

Karasje zapiekane w śmietanie

Wina: białe francuskie, biały Burgund, Chablis

Kompot z suszonych owoców

Mak wigilijny z łazankami

Strucle z makiem, strucle z masą migdałową

Pierniki, bakalie, orzechy, owoce

Wina: węgierskie półsłodkie, słodki tokaj lub miód pitny

III

Zupa migdałowa lub
Grzybowa czysta na smaku z jarzyn
Szczupak faszerowany
Szczupak po polsku zapiekany w sosie chrzanowym lub
Lin duszony w czerwonej kapuście
Wina: białe krymskie, jugosłowiańskie, węgierskie
Kompot z suszonych śliwek
Tort makowy
Wino węgierskie, słodkie lub półsłodkie
Pierniki, bakalie, orzechy, jabłka.



ŚWIĘCONE WIELKANOCNE

Stół wielkanocny do tzw. „święconego“ powinien być przybrany i zastawiony w następujący sposób:

Na stole przykrytym białym obrusem stawia się na środku baranka wielkanocnego zrobionego z masła, w foremce specjalnie do tego przystosowanej lub też baranka z cukru czy czekolady. O ile możliwości, stół należy ubrać kwiatami ustawionymi wśród półmisek, a przede wszystkim tradycyjnym barwinkiem czyli bukszpanem. Wielkość stołu musi być dostosowana do ilości osób oraz do podanych potraw, aby stół nie był przeładowany i sprawiał estetyczne wrażenie. Poza tym na stół stawia się w pewnych odstępach butelki z winem, nalewkami i innymi napojami.

Tzw. „święconego“ składa się zasadniczo z zimnych potraw. W czasie święconego podaje się jednak gorący barszcz lub rosół w filiżankach a po daniach zimnych — najczęściej gorący bigos.

Żestaw potraw na stół wielkanocny jest bardzo urozmaicony i każdy może wybrać z niego dania stosownie do swych upodobań i możliwości:

Szynka gotowana	Kiełbasa biała gotowana
Szynka surowa	Indyk pieczony faszerowany
Baleron gotowany	Kura pieczona
Połądwica wędzona	Pasztet z kaczki
Cielęcina pieczona	Pasztet z wątroby cielęcej
Szynka cielęca marynowana, pieczona	Półgęski
Ozór peklowany, gotowany	Pałki gęsie w galarecie
Prosie pieczone z farszem	Galareta z nóżek cielęcych
Prosie gotowane na zimno — z chrzanem i śmietaną	Galareta z nóżek wieprzowych
Rolada z prosięcia	Galareta z drobiu
Głowizna	Chrzan w occie, chrzan ze śmietaną
Schab pieczony	Sosy: tatarski, majonezowy, z twardych żółtek, sos cumberland.
Sztufada na zimno	
Kiełbasy wędzone różne	

Wszystkie te mięsa podaje się na półmiskach, pokrajane w plastry, każdy rodzaj osobno, lub też ułożone na półmiskach wszystkie rodzaje mięs razem, gustownie przekładane kolorami. Półmiski garniruje się zieleniną, a przede wszystkim bukszpanem, różnymi galaretami, twardymi jajami itd. Po spożyciu zimnych dań zamiast deseru podaje się ciastka i wszelkiego rodzaju mazurki oraz zależnie od upodobań i możliwości różne wina białe półsłodkie i wreszcie herbatę, czarną kawę, likiery, słodkie nalewki.



SKOROWIDZ

Zupy

Barszcz czysty 6
Uszka z mięsa wołowego do
barszczu 6
Barszcz zabielały 7
Barszcz wołyński 7
Barszcz wigilijny 7
Barszcz ukraiński 8
Barszcz żytni 8
Barszcz z zająca 8
Zupa grzybowa czysta 9
Zupa grzybowa ze śmietaną 9
Zupa ze świeżych rydzów 9
Zupa ze świeżych grzybów 9
Zupa z piwa 10
Zupa z piwa ze śmietaną 10
Zupa rakowa 10
Czernina 11
Rosół 11
Krupnik 12
Krupnik z podróbkami 12
Kapuśniak 12
Zupa szczawiowa 12
Zupa grochowa 13
Zupa myśliwska 13
Zupa rybna zabielała 14
Rosół z lina 14
Zupa z gęsich podróbek 14
Chłodnik litewski 15

Zur polski 15
Zacierki ze słoniną 15
Zupa wigilijna migdałowa 16
Zupa „Nic“ z mleka z pierniką 16

Ryby

Szczupak po polsku z sosem
chrzanowym 18
Sos chrzanowy 18
Szcupak po polsku gotowany
z jajami 18
Szcupak z pieca w słoninie 19
Szcupak smażony 19
Szcupak faszerowany 19
Szcupak w sosie szafranowym 20
Sandacz po polsku z jajami 20
Sandacz duszony na winie 20
Sandacz smażony 20
Sandacz z pieca z grzybami 21
Sandacz z rakami 21
Kotlety bite z sandacza w so-
sie rakowym 21
Sos rakowy 22
Zrazy zawijane z lina 22
Lin duszony w kapuście czer-
wonej 22
Lin z kwaśną kapustą 23
Lin z kaszą gryczaną 23

Karp w szarym sosie 23
Karp duszony po żydowsku 24
Karp smażony 24
Karp gotowany 24
Węgorz smażony 24
Węgorz w galarecie 25
Węgorz w szarym sosie 25
Karasie zapiekane w śmietanie 25
Karasie w śmietanowym sosie 25
Sum w białym sosie 26
Sum duszony z cytryną 26
Kotlety z suma 26
Dorsz jak stokfisz kapucyński 26
Dorsz w chrzanowym sosie 27
Kotlety z dorsza 27
Dorsz z masłem z jajami 27
Śledzie smażone 27
Śledzie smażone nadziewane 28
Raki duszone na winie 28
Raki gotowane 28

Mięsa

Wołowina

Pieczeń huzarska 30
Sztufada na gorąco 30
Sztufada na zimno 30
Pieczeń wołowa ze śmietaną z grzybami 31
Pieczeń zbójcka 31
Pieczeń wołowa przekładana chrzanem 31
Mostek wołowy z chrzanem 31
Sztuka mięsa gotowana 32
Sztuka mięsa duszona w winie 32
Sztuka mięsa biała z chrzanem 33

Sztuka mięsa w inny sposób 33
Sztuka mięsa zapiekana z serem 34
Zrazy zwyczajne z chrzanem 34
Zrazy warszawskie 34
Zrazy polskie 35
Zrazy z pieca ze śmietaną 35
Zraz wołowy z jajecznicą 35
Zrazy wołyńskie nakładane kapustą 36
Pieczeń wołowa zapiekana z czerwonym winem 36
Cynadry wołowe 36
Flaki 37
Pulpety do flaków 37
Ozór wołowy po polsku w szarym sosie 38
Kolduny z mięsa wołowego 38
Pierozki z mięsa wołowego 38

Cielęcina

Pieczeń cielęca na sposób sarniny 39
Pieczeń cielęca 40
Cielęcy mostek lub łopatka w szarym sosie 40
Zrazy cielęce à la Kuczyński 40
Kotlety siekane 41
Kotlety siekane z chrzanem 41
Kotlety cielęce bite 41
Zrazy cielęce wołyńskie 42
Zraziki krakowskie z kaszą 42
Mózg cielęcy po polsku 42
Mózg cielęcy po myśliwsku 43
Ozorki cielęce peklowane w sosie 43
Wątróbka po polsku duszona w śmietanie 43
Nóżki cielęce po tatarsku 43

Baranina

- Pieczeń barania duszona z
czosnkiem 44
Pieczeń barania duszona ze
śmietaną 44
Szynka z pieczeni baraniej 45
Pieczeń barania lub comber na
sposób sarni 45
Kotlety baranie 45
Szaszłyk barani z ryżem 46
Baranina duszona z kapustą
tzw. parzybroda 46

Wieprzowina

- Pieczeń wieprzowa duszona 47
Pieczeń wieprzowa duszona w
czerwonym winie 47
Prosię pieczone z farszem 47
Prosię w szarym sosie 48
Prosię gotowane na zimno z
chrzanem 48
Farsz z kaszy do prosiaka 48
Farsz pasztetowy z wątróbką
do prosiaka 48
Farsz z rodzynkami 49
Kiełbasa w polskim sosie 49
Kiełbasa z sosem 49
Kiełbasa smażona 49
Bigos staropolski 50
Świeża szynka z młodego wie-
prza 50
Schab wieprzowy 51
Schab wieprzowy po śląsku 51
Boczek wieprzowy zapiekany
z ziemniakami 51
Boczek wędzony z grochem
i kaszą 51
Boczek wieprzowy duszony z
kapustą 52

Drób

- Kurczęta po polsku z farszem
52
Kurczęta na sposób kuropatw
53
Kurczęta z rakami 53
Sos rakowy 53
Potrawka z kurcząt z agres-
tem 54
Indyk pieczony nadziewany
polskim farszem 54
Farsz polski do indyka 54
Kaczka w złotym sosie 55
Kaczka pieczona z jabłkami 55
Kaczka w grzybowym sosie z
kaszą 55
Potrawka z kaczki na dziko 56
Potrawka z kaczki ze słodką
kapustą 56
Gęś pieczona z jabłkami 56
Gęś nadziewana kaszą 56
Gęś z pomidorami 56
Wątróbka gęsia duszona z ce-
bulą 57
Potrawka z podróbek gęsich
lub kaczyc z grzybami 57
Kiełbasa z gęsi 58
Pólgęski 58
Pałki gęsie w galarecie 58
Perliczka z imbirem 58
Gołębie jak kuropatwy 59

Zwierzyna

- Kuropatwa 59
Kuropatwa duszona w śmieta-
nie 60
Kuropatwy faszerowane 60
Bażant pieczony 60
Dzikie kaczki pieczone 60
Kwiczoly 61

Bekasy i słonki 61
Jarząbki pieczone 61
Cietrzew lub głuszec 61
Cietrzew lub głuszec ze śmietaną 62
Przepiórki pieczone 62
Zając po polsku ze śmietaną 62
Pieczeń sarnia ze śmietaną 63
Comber sarni ze śmietaną 63
Podroby sarnie 63
Zrazy z jelenia 64
Kotlety siekane ze zwierzyny 64
Dzik na pieczone 64
Comber z dzika pieczony 65
Kotlety z dzika 65

Sosy do zimnych mięs

Sos majonezowy 65
Sos tatarski 66
Sos Cumberland 66
Sos do „święconego“ z twarogowych żółtek 66

Grzyby i jarzyny

Grzyby

Borowiki smażone 68
Borowiki ze śmietaną 68
Grzyby z jajami 68
Grzyby maślaki 68
Grzyby podpieńki 68
Pieczarki duszone w całości 69
Pieczarki smażone 69
Rydze duszone 69
Rydze smażone 69
Smardze duszone 69
Zrazy z grzybów 70

Jarzyny

Buraki tarte na jarzynę 70
Ćwikła z chrzanem 71
Bób suchy gotowany 71
Bób zielony w strączkach 71
Dyńa duszona 71
Dyńa na kwaśno 71
Fasola w szarym sosie 71
Fasola na kwaśno 72
Fasola szparagowa na kwaśno ze śmietaną 72
Gołąbki ze słodkiej kapusty 72
Gołąbki z kiszzonej kapusty 73
Gołąbki z mięsem, kaszą lub ryżem 73
Kapusta świeża na kwaśno „przymuszana“ 73
Kapusta kiszona z grzybami 73
Kapusta kiszona z ogórkami 74
Kapusta na słodko duszona z kminkiem 74
Kapusta włoska duszona na rumiano 74
Kapusta włoska jak kalafior 74
Kapusta modra z winem 75
Jarmuż 75
Jarmuż z boczkiem lub z kiełbasą 75
Ziemniaki nadziewane bryndzą 75
Ziemniaki tarte ze śmietaną 76
Ziemniaki pieczone 76
Ziemniaki nadziewane grzybami 76
Ziemniaki zapiekane z jajami, ogórkami kiszonymi i ze śmietaną 76
Ziemniaki zapiekane z jajami i ze śledziem 77

Ziemniaki zapiekane z szynką 77
Ziemniaki na kwaśno z kiełbasą 77
Kluski z ziemniaków 77
Kluski „zbojeckie“ z surowych ziemniaków 78
Kluski z ziemniaków z serem lub bryndzą 78
Kotlety z ziemniaków 78
Kotlety z ziemniaków z grzybami 78
Placki ziemniaczane pomorskie 78
Racuszki z ziemniaków 79
Opiekanki z grochu 79
Kukurydza młoda z masłem 79
Mizeria z ogórków ze śmietaną 79
Ogórki z miodem na sposób litewski 80
Marchew po mazursku 80

Potrawy różne

Potrawy mączne

Bliny 82
Racuchy 82
Kluski bite 82
Kluski kładzione 83
Kolduny Tyszkiewiczowskie z grzybów i szynki 83
Kulebiak z kapustą i grzybami 83
Kulebiak z rybą w cieście półfrancuskim 84
Łazanki z serem 84
Łazanki z grzybami 85
Małdrzyki krakowskie 85
Pierogi leniwe z serem 85

Pierogi zawijane z serem i rodzynkami 86
Pierogi z gryczanej mąki z serem 86
Pierogi z grzybami i kapustą 86
Pierogi z jagodami lub z wiśniami 87
Pierogi różowe z twarogu 87
Pyzy wielkopolskie 87

Potrawy z jaj

Jaja w szarym sosie 88
Jaja faszerowane 89
Jajecznicza bita na maśle 89
Jajecznicza z szynką lub kiełbasą 89

Potrawy z kaszy

Kasza gryczana ze skwarkami 89
Kasza gryczana z serem 90
Kasza jaglana prażona ze śliwkami 90
Kasza perłowa z grzybowym sosem 90
Kasza sypka po litewsku 90
Kaszka krakowska z koperkiem 91
Tartuchy czyli prażucha 91

Kisiele

Kisiel śmietankowy 91
Kisiel czekoladowy 92
Kisiel żurawinowy 92
Kisiel owocowy z rozmaitych soków 92

Ciasta

Baba wielkanocna 94
Baba z ciasta parzonego 94
Dziad czyli pakowaniec 95
Chruściki czyli faworki 95
Ciastka anyżowe 96
Ciastka makowe suche 96
Mak wigilijny z łamańcami lub
 łazankami 96
Makagigi 97
Grzybek litewski 97
Pączki wyborowe 97
Pączki parzone 98
Piernik toruński 99
Piernik krakowski 99
Piernik doskonały 99
Piernik polski 100
Rogale wielkopolskie św. Mar-
 cińskie drożdżowe 100
Strucle nakładane masą migda-
 łową lub makiem 101
Sernik znakomity 101
Sucharki żmudzkie 102
Tort makowy 102
Mazurek bakaliowy 103
Mazurek cygański 103
Mazurek czekoladowy 103

Mazurek czekoladowy robiony
 bez ognia 104
Mazurek daktyłowy 104
Mazurek migdałowy 104
Mazurek jabłkowy 104
Mazurki polskie 105
Mazurek piaskowy z masą mi-
 gdałową przekładany konfi-
 turami 105
Mazurek rodzynekowy 106
Mazurek z twardych żółtek 106
Mazurek ze smażoną masą 106
Mazurek pomarańczowy 107
Mazurek śmietankowy 107
Mazurek z pomadką czekola-
 dową lub śmietankową 108
Mazurek orzechowy 108
Mazurek oszczędny 108
Mazurek miodowy na podo-
 bieństwo makagigi 109
Mazurek jabłkowy na kru-
 chym cieście 109
Placek z kruszonką 110
Babka warszawska 110

Przepisy okolicznościowe

Wieczera wigilijna 112
Święcone wielkanocne 113

BIBLIOTECZKA KULINARNA

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE
przystąpiły do wydawania cyklu popular-
nych broszur, które będą cennym nabyt-
kiem w każdym gospodarstwie domowym

cena broszury od 4,50 do 9 zł

Dotychczas ukazały się:

W. Perkowicz

Domowy wyrób win i miodów



H. Sadowska

Najsmaczniejsze zupy



S. Komalski

Najsmaczniejsze dania mięsne



J. Gajhoś

Nalewki

W najbliższym czasie ukazą się:

I. Szlęzakowa

Kuchnia w gospodarstwie domowym



K. Janik, Z. Zamysłowska

Jadłospisy na cały rok



W. Piotromiakowa

Domowe **wyroby** cukiernicze