

Christoph Jacob Preidl junior

*Osiemnastowieczny
receptariusz
kulinarny
z Jeleniej Góry*

red. Ivo Łaborewicz

*Osiemnastowieczny
receptariusz kulinarny
z Jeleniej Góry*

Fontes Silesiae, vol. II

Seria Archiwum Państwowego we Wrocławiu

Komitet Redakcyjny:

Adam Baniecki

Janusz Gołaszewski

Remigiusz Kazmierczak

Edyta Łaborewicz

Ivo Łaborewicz

Grażyna Trzaskowska

Gabriel Widuch

Christoph Jacob Preidl junior

*Osiemnastowieczny
receptariusz
kulinarny
z Jeleniej Góry*

red. Ivo Łaborewicz

Jelenia Góra 2022

Redakcja: Ivo Łaborewicz
Transkrypcja z rękopisu: Ullrich Junker
Tłumaczenie z języka niemieckiego: Józef Zaprucki
Opieka naukowa: dr Grzegorz Sobel
Adiustacja tłumaczenia: Jowita Selewska
Korekta: Ewa Kiraga-Wójcik
Ilustracje: Monika Barabasz
Opracowanie graficzne: Natalia Jaskólska AD REM

© Archiwum Państwowe we Wrocławiu, Wrocław 2022
ul. Pomorska 2, 50-215 Wrocław;
www.ap.wroc.pl; mail: sekretariat@ap.wroc.pl



© Archiwum Państwowe we Wrocławiu Oddział w Jeleniej Górze,
Jelenia Góra 2022
ul. płk. W. Kazimierskiego 3, 58-506 Jelenia Góra;
mail: jgora@ap.wroc.pl

*Wydawnictwo sfinansowano ze środków
Naczelnej Dyrekcji Archiwów Państwowych*
www.archiwa.gov.pl

ISBN 978-83-7795-030-2

Nakład 300 egz.

Przygotowanie i druk:
Wydawnictwo AD REM
58-500 Jelenia Góra, ul. Wojska Polskiego 91
tel. 75 75 222 15, 664 741 158
www.adrem.jgora.pl

Spis treści

Grzegorz Sobel <i>Wstęp</i>	VII
Józef Zaprucki <i>Ab ovo ad mala. Słowo od tłumacza</i>	XVII
Ivo Łaborewicz <i>Rodzina Christopha Jacoba Preidla juniora, jego książka kucharska i zasady jej edycji:</i>	
<i>Rodzina Preidlów w Jeleniej Górze</i>	XXI
<i>Koch-Buch Ch.J. Preidla</i>	XXVIII
<i>Zasady edycji</i>	XXX
 <i>Słownik miar użytych w Koch-Buchu</i>	XXXI
 <i>Książka kucharska</i>	1–221
 <i>Skorowidz potraw i składników</i>	223



Okladka archiwalnego „Koch-Bucha”

Wstęp

Grzegorz Sobel

Dostępne współcześnie piśmiennictwo kulinarne, sięgające pierwszych dekad panowania pruskiego na Śląsku, jest stosunkowo ubogie w porównaniu do XVIII-wiecznej spuścizny kultury stołu spod znaku noża i widelca na zachód od Odry i jej umownego końca w krajach niemieckich wraz z nastaniem wojen napoleońskich, czyli z początkiem następnego stulecia. Tym bardziej więc jakże cenne wydają się rękopiśmienne zapiski kulinarne sygnowane przez Christopha Jacoba Preidla juniora¹, otwierające przed nami trendy i smaki panujące na talerzach u stóp Karkonoszy w czasach, gdy kształtował się tu miejscowy kanon kuchni mieszczańskiej. Jak dowodzi ich tytuł i treść, bazą spisywanych receptur były mniej lub bardziej poczytne tytuły literatury kulinarnej epoki, jak i przekazy ustne, będące efektem kontaktów towarzyskich autora (autorów) dzieła. Zapisywane skrętnie i drobiazgowo, tworzyły książkę kucharską, służącą dawniej tak kreacjom na domowym stole, jak również – a może przede wszystkim w przypadku tego *Koch-Buchu* – kształtowaniu i propagowaniu rodzinnych upodobań podniebienia. Książki kucharskie i popularyzowane w nich specjały były w tamtych czasach popularnym tematem konwersacji w kręgach mieszczańskich, podobnie jak ich twórcy, a doznania smaku, tak w odniesieniu do wykorzystanych produktów i przypraw, ale też miejsca i okoliczności z nimi związanych, kształtowały przypisaną do stanu mieszczańskiego tożsamość kulinarną nie tylko wśród jeleniogórczan. Jej odbicie znajdowało wyraz na talerzach, ale też na półkach domowych bibliotek – jeśli tylko gromadzone książki mogły stanowić odzwierciedlenie ich pozycji społecznej i horyzontów intelektualnych – podobnie jak na kolejnych stronach spisywanych ręcznie, nierzadko przez długie lata, receptur. W tym drugim przypadku mamy na myśli pewne ograniczenia wynikające tak z pochodzenia i wykształcenia autora, a co za tym idzie miejsca w strukturze społecznej miasta, jak również zasobności portfela i priorytetów w codziennych wydatkach.

¹ Archiwum Państwowe we Wrocławiu Oddział w Jeleniej Górze [dalej cyt.: AP OJG], zespół nr 83/3 Akta miasta Jeleniej Góry (*Magistrat Hirschberg*) [dalej cyt.: Akta m. JG], sygn. 3623, s. 1 (brak paginacji).

Wiedza o Preidlu juniorze nie należy do zbyt obszernych, a szczątki informacji o nim samym, związane przede wszystkim z jego statusem społecznym (zawodowym), pozwalają ledwie przypuszczać o uwarunkowaniach kulturowych będących bodźcem, a więc bezpośrednią inspiracją do podjęcia zamiaru spisywania receptur na różne potrawy i nie tylko słodkie wypieki.

Jak wynika z dotychczasowych ustaleń Christoph Jacob Preidl junior był synem Christopha Jacoba Preidla seniora, zmarłego 28 czerwca 1772 r., księgowego i późniejszego dyrektora, działającej u stóp Karikonoszy firmy handlowej szlachetnych Gottfriedów (*Buchhalter in der Vornehmen Gottfriedischen Handlung allhier*). Mieszkał, co najmniej od 1781 r., w Jeleniej Górze w rynkowej kamienicy nr 11. Ponieważ tenże Jacob – podobnie jak jego ojciec – nie pojawia się w najstarszym rejestrze miasta z 1749 r., należy przypuszczać, iż przyszedł na świat jeszcze przed przybyciem rodziny z Regensburga do stolicy najwyższych gór Dolnego Śląska, na pewno przed 1755 r. Preidl senior ochrzcił bowiem w tymże roku w Jeleniej Górze córkę Annę Marianę, zaś rok później syna Gottfrieda Benjamina. Z Preidlem juniorem, we wspomnianej kamienicy nr 11, mieszkały dwie „stare” panny, jednakże trudno określić ich wspólne relacje rodzinne (o czym niżej) tym bardziej, że źródła nie wymieniają jego żony, o ile w ogóle był w związku małżeńskim. Spis cztery lata późniejszy nie wymienia już Preidla juniora – prawdopodobnie wyjechał z miasta, gdyż w jeleniogórskim materiale źródłowym nie odnajdujemy daty jego zgonu – zaś pod wspomnianym wyżej adresem odnotowane są jedynie „panny Preidl” (*Jgfr. Preidl*). Jedną z nich, Barbara Susanna, zmarła w 1792 r. w wieku 53 lat. Wydaje się być jego siostrą, gdyż zgodnie z wpisem w księdze zgonu jej ojciec Christoph Jacob Preidl był „księgowym w firmie handlowej Gottfriedów”. Drugą – Maria Catharina, zmarła w 1816 r. w wieku 68 lat, określona została jako córka „byłego mieszczanina i kupca Christopha Jacoba Preidla”. Mogłaby więc być córką juniora, o ile przyjmujemy za fakt, iż tenże – podobnie jak jego ojciec – doczekał się potomstwa jeszcze przed 20 rokiem życia, co w tamtej epoce nie zdarzało się zbyt często w rodzinach mieszczańskich.

Sygnowany ręką Preidla juniora rękopis nosi na stronie tytułowej datę 1 stycznia 1770 r., którą bez analizy źródłowej tekstu można by brać tak za początek, jak również zakończenie prowadzenia zapisków. Pomocne w rozwiązaniu tej kwestii, jak jednocześnie ustaleniu autorstwa i czasu powstawania omawianego dzieła, są dwa tytuły książek kucharskich wymienione na jego kolejnych kartach. Odnajdujemy w nim, wydany w 1785 r. nakładem berlińskiej oficyny Carla Chrostiana Horvatha,

*Neues Berlinisches Koch-Buch*² oraz edytowany trzy lata później w Hamburgu czcionkami Johanna Heinricha Herolda *Hamburgisches Kochbuch*³ (w obu przypadkach mowa o pierwszych wydaniach tytułów). W tekście pojawiają się jeszcze dwa odniesienia do bliżej nieokreślonych dzieł literatury kulinarnej pod zapiskami „aus den Neuen Kochbuch” (z nowej książki kucharskiej) i „aus den neuen Koch buch geschrieben” (przepisane z nowej książki kucharskiej), wnoszących niewiele do dalszych analiz ponad sam fakt, iż osoby prowadzące rękopis korzystały z większej liczby książek ponad wyżej wymienione z tytułu. Biorąc zaś pod uwagę, iż Christoph Jacob Preidl junior opuścił Jelenią Górę między rokiem 1781 a 1785, ewentualnie zmarł poza miastem, jasne staje się kontynuowanie jego zapisków przez którąś z „panien Preidl”, być może obie lub kogoś bliskiego i związanego z rodziną. Analiza rękopisu, w którym dostrzegalne są różnice w rozmiarze i kształcie wielu wersów i liter, nie pozwala na określenie „róli” w jego kontynuowaniu. Lecz berlińska i hamburska książka kucharska mogą pośrednio wskazywać na niewątpliwe „rodzinne” zobowiązanie siostry i córki do prowadzenia dzieła po śmierci Preidla juniora przed rokiem wydania pierwszej z nich. Zgodnie z dewizą podjętą w tytule: „od słynnych autorów zebranych”. A ukazanie się *Neues Berlinisches Koch-Buch* mogło być po temu „okazją”. Nie wiemy, kiedy kończy się w *Koch-Buch* spisywanie receptur przez Preidla juniora – wszak nawet już zaraz po jego rozpoczęciu mógł przecież obarczyć dalszym „pisanie” siostrę lub córkę. Nie można też wykluczyć ich „ospałości” po przekazaniu im przez niego tejsze „powinności” w mniejszym czy większym zaufaniu. Tym bardziej więc jego wyjazd z miasta lub śmierć i „nie-dokończone”, acz wiadome im dzieło, mogły wyrzucić na Barbarze i Marii presję zobowiązania doprowadzenia go do końca.

Koch-Buch Preidla juniora, a więc zbiór spisywanych ręcznie receptur na różne potrawy, wiktuały, łakocie, desery i nie tylko słodkie wypieki, reprezentuje obecną w kręgach mieszczańskich drugiej połowy XVIII w. modę na prowadzenie zapisków kulinarnych, będących tak wyrazem upodobania do dobrego smaku, jak również tworzących domowy podręcznik sztuki gotowania. Powstanie dzieła mówi nam dużo o zainteresowaniach autora, stylu życia, bliskich mu trendach kulturowych swoich czasów, a zwłaszcza orientacji w literaturze kulinarnej, bowiem XVIII stulecie przyniosło w całej Europie edycję wielu tytułów książek kucharskich, z których część jeszcze dziś zaliczamy do klasyki gatunku. Czy kupował je, zbierał? Trudno zawyrokować w tej kwestii o jakimkol-

² *Neues Berlinisches Koch-Buch für Herrschaftliche Tafeln...*, Berlin/Potsdam 1785.

³ *Hamburgisches Kochbuch oder vollständige Anweisung zum Kochen insonderheit für Frauen in Hamburg und Niedersachsen*, Hamburg 1788.

wiek fakcie. Nie jest zresztą znany rynek księgarski Jeleniej Góry tych czasów, nie mamy więc możliwości dociekania, jakie tytuły ewentualnie kupował i czytywał. Pewne jest natomiast, że w jego rodzinie, jak również kręgach towarzyskich, dobra kuchnia miała na co dzień duże znaczenie, a obiady lub kolacje w szerszym gronie nie należały do rzadkości. Zresztą już same prowadzenie przez niego zapisków wskazuje, iż uroki stołu były mu bardzo bliskie i zapewne lubił też rozmawiać o rozkoszach podniebienia, co w tamtych czasach było popularnym tematem konwersacji pośród ludzi wykształconych. Tym samym bliskie prawdzie będzie twierdzenie, iż nawet jeśli sam nie kupował książek kucharskich, to z pewnością mógł je pożyczać od znajomych.

Choć deficyty wiedzy o rynku księgarskim Jeleniej Góry przed rozpoczęciem dzieła przez Preidla juniora nie pozwalają określić nam, które z książek kucharskich mogły zainspirować go bezpośrednio do pisania, niemniej rzut oka na najważniejsze z nich wydane przed 1770 r. dają ogólne pojęcie o wspomnianych w tytule *Koch-Buchu* „sławnych autorach”. Kuchnia europejska połowy XVIII w. i kolejnych dekad aż do wojen napoleońskich znajdowała się pod silnym wpływem trendów płynących znanad Sekwany. To francuscy mistrzowie sztuki kulinarnej kształtowali wyobrażenia o dobrej kuchni, a język Moliera był obowiązującym w tej branży. Wykształcony kucharz musiał dobrze orientować się w świecie pojęć i terminów związanych ze sztuką gotowania, pośród których *bain-marie*, *bignets-pavots*, *chimoise*, *consimis*, *fumé*, *grenelade*, *haché*, *meringués*, *pateau*, *paupiette*, *sainte-menoux*, *timbale* to tylko kilka wybranych przykładów. Wspomnijmy tylko, iż nawet na dworze króla pruskiego Fryderyka II w kulturze stołu obowiązywał język francuski, a monarcha miał w zwyczaju planować wieczorami „jutrzejsze” menu, zapisując je nienaganną francuszczyzną. Większość gotujących na potrzeby jego stołów kucharzy pochodziła z Francji, nie mówiła nawet po niemiecku, a kuchnia wysoka – *haute cuisine* – przenikała w tym czasie do kręgów mieszczańskich. Głównym źródłem przekazu były książki kucharskie, a zapiski Preidla juniora wskazują, iż również u stóp Karkonoszy *potage*, *boeuf à la mode*, *fricandeau* czy *bisquit* zajmowały już ugruntowaną pozycję w miejscowym świecie kulinariów.

Czołowym francuskim nazwiskiem, które zapewne kojarzył ze sztuką kulinarną każdy dobrze wykształcony jeleniogórski mieszczanin, był François Massialot. Jego tłumaczone również na język niemiecki dzieło⁴, być może znane Preidlowi juniorowi, choć nie odnajdujemy go w jego zapiskach. Znajomość kuchni znanad Sekwany była – rzecz można – obowiązkowa dla koneserów uroków podniebienia, a sam Paryż uchodził w tym czasie za stolicę najlepszej kuchni na Starym Kontynen-

⁴ F. Massialot, *Nützliche Anweisung zum Kochen*, Breßlau und Leipzig 1760.

cie. Gdy nasz bohater zapisywał pierwszą recepturę, nie jest wykluczone, iż słyszał o *Das allerneueste Pariser Koch-Buch*⁵, której dwa wydania – 1752, 1763 – świadczą niezbitcie o dużym zainteresowaniu tytułem między Odrą a Renem. Z kręgów bliższych mu kulturowo na kilka lat przed 1770 r. wybijają się dwa nazwiska sygnujące jedne z najbardziej znanych i wziętych tytułów książek kucharskich drugiej połowy XVIII w. Pierwsze z nich to Ignatz Gartler, autor kuchni wiedeńskiej⁶, a drugi Marcus Loofft, twórca kuchni dolnosaksońskiej⁷. Obie publikacje miały bardzo duży wpływ na poziom edytorski wielu książek kucharskich wydanych po nich. Jednym z poczytniejszych tytułów był też, wydany po raz pierwszy w 1864 r., *Neues wohl eingerichtetes Koch-Buch*⁸, który w kolejnych latach wielokrotnie wznawiano. Wspomniane wydawnictwa, najważniejsze w języku niemieckim w latach poprzedzających rozpoczęcie przez Preidla juniora swoich zapisków, kształtowały nie tylko gusta smaku, ale przede wszystkim wyobrażenie o kanonie dobrej kuchni. Należy bowiem pamiętać, iż w omawianym zbiorze odnajdujemy receptury tak na potrawy i wypieki bliskie jego podniebieniu, jak również uchodzące w tamtych czasach za – rzeklibyśmy – modne. W tym miejscu warto zauważyć jeszcze, iż w *Koch-Buch* Preidla juniora zauważalny jest pewien nieregularny, a powtarzalny 6-7 razy schemat, w którym każde kolejne dzieło, z którego były wypisywane receptury, „rozpoczynają” nie tylko słodkie wypieki, dominujące zresztą w całym dziele. Mięsa, ryby, zupy, podroby, sosy, kluski, sałatki i inne specjały występują po nich w różnej kolejności, co może wskazywać, że o ich doborze decydowały przede wszystkim upodobania kulinarne.

Dzieło Preidla juniora zdradza pewien szerszy pierwotnie zamiar autora. Z jednej strony jest bowiem odzwierciedleniem panującego wówczas trendu na takie autorskie *kochbucky*, lecz z drugiej gromadzone receptury miały mieć także aspekt prozdrowotny, jako „dobre domowe lekarstwo na ludzkie przypadłości [...], co działanie okaże”.

⁵ *Das allerneueste Pariser Koch-Buch in welchem Nach der beliebten Französischen Manier eine vollkommene Anweisung zu finden, wie man kräftige, wohlschmeckende Speisen und Ragut zubereiten solle; allerhand schöne Pasteten und Torten*, Strasburg 1752; ibidem, Triest 1763.

⁶ I. Gartler, *Wienerisches bewährtes Koch-Buch in sechs Absätze vertheilet; in welchem zu finden: Wie man verschiedene Speisen, von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Garten-Gewächsen, Wie auch Torten, Pasteten, und anderes Gebackenes...*, Bamberg und Würzburg 1768.

⁷ M. Loofft, *Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln wornach alle und jede, sowol kostbare, als ordinaire Speisen präpariret, auch einige Garten-Früchte getrocknet und eingemacht werden können nebst 52 Regeln von den nöthigsten Confituren...*, Altona/Lübeck 1766.

⁸ *Neues wohl eingerichtetes Koch-Buch, aus mehr als fünfzehnen hundert Speisen bestehend, oder aufrichtige und bewährte Nachrichten von allem ersinnlichen Koch- und Backwerk: in zwey Theilen mit nöthigem und nützlichen Register versehen*, Tübingen 1864.

czytamy w tytule. Jednakże w treści prowadzonego starannie rękopisu odnajdujemy raptem 5 dygresji odnoszących się do „chorych”, którym zaordynowany specjal miałby pomóc lub sprzyjać w leczeniu. Być może Preidl junior posłużył się w tytule swego dzieła frazą zapożyczoną z jakiejś książki kucharskiej, być może bliskie były mu ówczesne wskazania medyków łączące prawidłowo pojętą dietę ze zdrowiem, lecz tak on – jak i siostra z córką – nie zwracali w toku pracy nad rękopisem większej uwagi na jakiegokolwiek walory zapisywanych receptur. Możemy jedynie domniemywać – na co wskazuje treść dzieła – iż w ich pojęciu bogata i obfita kuchnia sprzyjała utrzymaniu zdrowia.

Kolekcjonowane przez Preidla juniora i jego „spadkobierczynie” receptury odzwierciedlają personalne zainteresowanie sztuką kulinarną, a więc dobieraniem tych specjalów, które budziły ich zmysły i wyobraźnię pisaną poczuciem smaku. Porównanie w dwóch przypadkach zapisków z oryginałem – a więc berlińską i hamburską książką kucharską – wskazuje, iż „wybrane” potrawy były przepisywane starannie, bez „autorskich” zmian lub dopisków, co z pewnością miało też miejsce w odniesieniu do niewymienionych w rękopisie tytułów. Być może część receptur została zaczerpnięta z podobnych domowych *kochbuchów*, lecz z ich treść nie wskazuje na jakąkolwiek proveniencję ponad krąg rodzinny i znajomych. Pewne jest natomiast, iż bazą pozyskiwania przepisów była jedynie literatura niemieckojęzyczna, co może sugerować, iż Preidl junior, jego siostra i córka nie znali języków obcych, a z pewnością francuskiego. Wskazuje na to choćby zapis słowa *fricandau*, które pojawia się na kartach dzieła także w błędnej pisowni jako *fricandon* i *friekandau*.

Przechodząc do spraw stricte kulinarnych, będących przedmiotem dzieła Preidla juniora i jego kontynuaterek, przywołajmy raz jeszcze tytuł i wybrzmiewające w nim „różności od słynnych autorów zebrane”, mogące sugerować współczesnemu czytelnikowi wiele mniej lub bardziej poczytnych książek kucharskich wykorzystanych w czasach powstawania rękopisu. Lecz prócz wyżej wspomnianych dwóch tytułów w jego zapiskach nie odnajdujemy innych, które potwierdzałyby lekturę owych znanych nazwisk przez naszego bohatera. Co więcej – w tych dwóch przypadkach książki zostały edytowane bez podania ich autorów. *Neues Berlinisches Koch-Buch* sygnowana jest twórcą anonimowym, ukrytym pod mianem „doświadczonego kucharza” (*von einem erfahrenen Koch*), z kolei *Hamburgisches Kochbuch* „przez kilka fraucymer w Hamburga” (*von einigen Frauenzimmer in Hamburg*). Nie jest więc możliwe uznać za trafne użyte przez Preidla juniora w tytule sformułowanie odnoszące się do owych „słynnych autorów”, bowiem nie odnajdujemy

ich w treści jego zapisków. Być może tytuł dzieła zawiera pewien zamiar, który nie doczekał się realizacji tak z jego strony, jak również Barbary Susanny i Marii Cathariny. Nie znajdujemy w nim również „słynnych autorów” bez powiązania nazwisk z tytułami książek, co może wskazywać, iż żaden ze sławnych kucharzy epoki nie był im znany.

W zapiskach pojawiają się ledwie dwa nazwiska, które identyfikować musimy wyłącznie z osobami z kręgów towarzyskich, będącymi źródłem przekazu, gdyż nie występują one w katalogach bibliotek i bazach danych jako autorzy jakichkolwiek publikacji kulinarnych. Możemy domniemywać na tej podstawie, iż Preidl junior i kontynuatorki jego *Koch-Buchu* korzystali być może z innych podobnych rękopiśmiennych zapisków kulinarnych – sygnowanych nazwiskiem ich autorów – z których wybierali „co lepsze”, a więc najsmaczniejsze i najbardziej interesujące ich receptury. Nie jest też wykluczone, iż spisywali receptury dyktowane im podczas spotkań towarzyskich. Wymienione nazwiska to Gewicht i Maß. Pierwsze z nich występuje przeważnie zapisane z inicjałem imienia, przy czym w zapiskach odnajdujemy aż trzy takie inicjały – „K.” (1 raz), „H.” (4) i „N.” (7). Może to sugerować silne związki Preidłów z bliżej nieznaną rodziną Gewichtów, której bliska była dobra kuchnia. Idąc tym tropem, pośród inicjałów mogących wskazywać na źródła pozyskiwania receptur związanych z Gewichtami, w zapiskach występują jeszcze „K. G.” (1), „R. G.” (13), „H. G.” (15) i obecne na ich kartach aż 92 razy „N. G.”. Nadto trzy razy odnajdujemy inicjały „Reg. G.”, które bezspornie łączyć musimy z wyżej wymienioną rodziną. Drugie z nazwisk – Maß – o którym również niewiele możemy powiedzieć, występuje w pełnym brzmieniu dwa razy z inicjałami „R.” (1) i „N.” (1) oraz raz w zapisie „R. M.”.

Wśród receptur wskazujących na personalne źródła ich pozyskania uwagę zwracają trzy specjalne sygnowane w tytule nazwiskiem. Są to „precelki pani Pantzer”, „babka madame Beer” oraz „kruche ciasto według przepisu pani Be.”. Dwie ostatnie osoby wydają się pochodzić z bardzo bliskiego kręgu rodziny Preidłów, gdyż madame Beer to z pewnością Maria Elisabeth Beer, wymieniona wśród chrzestnych córki i syna Christopha Jacoba Preidla seniora, a więc Anny Mariany oraz Gottfrieda Benjamina. Z kolei ukryta po inicjałem „pani Be.” wydaje się być Marią Elisabeth Beckh figurującą również pośród chrzestnych wspomnianych dzieci Preidla seniora. Obecność tych trzech wypieków w omawianym *Koch-Buchu* świadczy o uznaniu kuchni wspomnianych wyżej osób w rodzinie Preidłów, jak również w szerszym kręgu towarzyskim. Być może owe damy były wyjątkowo uzdolnione w sztuce wypieków, a tym samym nie jest wykluczone, iż w swoich domach same prowadziły kuchnię tak od strony zakupów jak i przygotowywanych posiłków. Być może, podobnie

jak Preidl junior, prowadziły już wcześniej zapiski z recepturami, może też to któreś z nich stały się bezpośrednią inspiracją dla niego?

W liczącym ponad 700 receptur zbiorze pojawiają się liczne potrawy i wypieki o narodowej, regionalnej i odmiejscowej proveniencji, a więc holenderskie, angielskie, francuskie, włoskie, szwedzkie, hiszpańskie, polskie, szwajcarskie, saksońskie, westfalskie, wiedeńskie, hamburskie, lipskie, ulmskie i mediolańskie. Wiek XVIII ukształtował ostatecznie kanon kuchni mieszczańskiej dużych miast na Starym Kontynencie – zwłaszcza na północ od Alp – który asymilował wyżej opisane potrawy i wiele im podobnych. Ich obecność w *Koch-Buchu* Preidla juniora świadczy jednoznacznie, iż również kręgi mieszczańskie małych śląskich miast, były żywo zainteresowane kontaktem z kuchnią wysoką, zaś trendy kulinarne, kształtowane wówczas w dużym stopniu poczytnymi książkami kucharskimi, znajdowały podatny grunt również u stóp Karkonoszy. W dziele sygnowanym jego nazwiskiem nie odnajdujemy jeszcze żadnych elementów kuchni miejscowej lub regionalnej w pojęciu specjałów i potraw tradycyjnych, pisanych tak kalendarzem jak i szeroko pojętą kulturą czy obyczajowością miasta. Nawet jeśli wśród receptur pojawia się sękacz (*Baumkuchen*), który w XIX w. wyrósł na symbol i markę wypieków karkonoskich, to w epoce Preidla juniora było to ciasto przypisane do stołów dworskich, przenikające dopiero z wolna w sferę kulinariów mieszczańskich. Podobnie wymieniony raz jeden specjał wiązany z kuchnią polską, a więc karp z cebulą po polsku (*Karpfen mit Zwiebel auf Pohlische Art*), potrawa bożonarodzeniowa kojarzona już wówczas ze śląskimi stołami, choć przede wszystkim z sosem przygotowywanym z dodatkiem karpiej krwi, nie odzwierciedlał jeszcze tradycyjnej kuchni śląskiej. Kuchnia jako element tożsamości regionalnej zaczęła kształtować się nad Odrą prawdopodobnie już w czasach Preidla juniora, lecz nawet wydany ponad trzy dekady później pierwszy *Schlesisches Kochbuch*⁹ jeszcze jej nie odzwierciedlał – bazując wyłącznie na kuchni mieszczańskiej – w przeciwieństwie do edytowanego kilka lat wcześniej kompendium kuchni Wrocławia *Edulia, oder Breslauer Mund-Vorrath*¹⁰, oddającego w pełni zjawisko jakim była świadomość odmienności, różnic i tradycji na stole w granicach regionu.

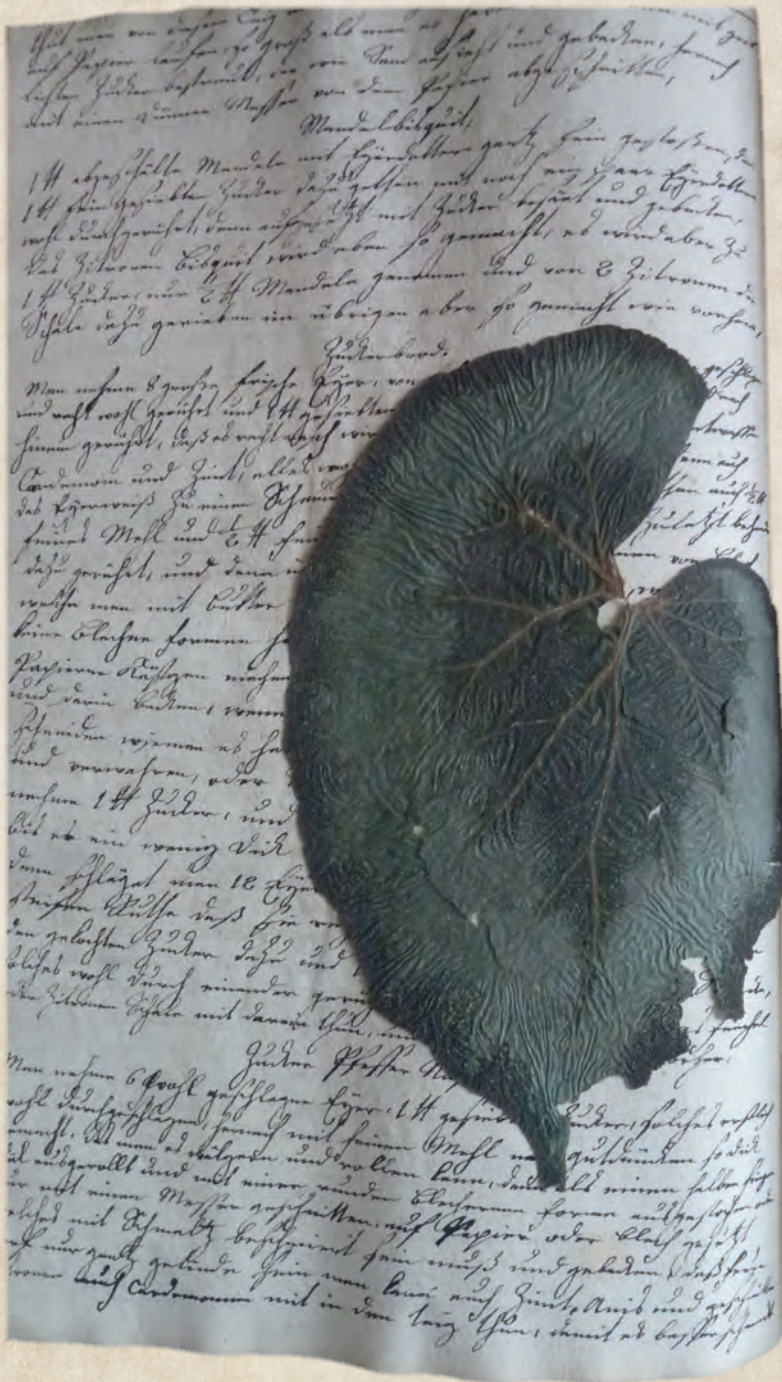
W zapiskach Preidla juniora i jego kontynuaterek odnajdujemy pełen wachlarz fascynacji kulinarnych stanu mieszczańskiego Jeleniej Góry drugiej połowy XVIII w. Jak zostało już wyżej wspomniane, dominują w nich nie tylko słodkie wypieki, co raz jeszcze podkreśla, iż

⁹ C. D. Gürnth, *Schlesisches Kochbuch*, Breslau 1805.

¹⁰ G. C. Fülleborn, *Edulia, oder Breslauer Mund-Vorrath*, „Breslauerische Erzähler“, 1800, nr 30, s. 485-489; nr 31, s. 495-501; nr 33, s. 528-532; nr 35, s. 560-562; nr 38, s. 609-611.

większość rękopisu jest zapewne dziełem jego siostry i córki, którym być może sztuka pieczenia była bardzo bliska. W tym miejscu należy zaznaczyć stricte „mieszczański” klimat całości dzieła, pozbawionego zupełnie akcentów pisanej kalendarzem tradycji. Nie zmienia tego faktu nawet „zupa wielkanocna na białym piwie” (*eine Ostersuppe von weiß bier*), która w wielu wariantach pojawia się często na kartach ówczesnej literatury kulinarnej. Podobnie „strucla saksońska” (*ein Sächsischer Stolle*), która kilka dekad później stała się na Śląsku tradycyjnym wypiekiem bożonarodzeniowym, lecz w omawianym czasie nie posiadała jeszcze takiego statusu nad Odrą. Można zakładać na tej podstawie, iż tradycja jako taka, a więc pewien zasób potraw przygotowywanych z okazji świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy czy Sylwestra i Nowego Roku, nie były obecne w rodzinie Preidlów. To z kolei może wskazywać, iż z tychże okazji Preidlowie stołowali się na mieście, korzystając z oferty miejscowej gastronomii, co w stanie mieszczańskim było w tym czasie często praktykowanym zwyczajem na Śląsku.

Omawiany *Koch-Buch* zdradza aspiracje autorów do kuchni wysokiej, symbolem której były wówczas stoły dworskie. Lecz z drugiej strony należy zauważyć, iż charakterystycznym procesem, wyraźnie czytelnym w literaturze kulinarnej XVIII w., jest właśnie przenoszenie tejże *haute cuisine* z kuchni dworów do kuchni mieszczan, a rękopis Preidla juniora jest tego wyśmienitym przykładem. Wystarczy wspomnieć „kwiatki z ciasta francuskiego”, „nadziewaną kalarepę”, „omlet migdałowy”, „mus z nerek”, „ravioli migdałowe”, „polędwicę po wiedeńsku”, „tort topinamburowy”, „ragout z baranich ozorów”, „tort Admirable”, „sos królewski”, „boeuf a la mode”, „zupę biskoptową” czy „kury en Roquelaure” (od nazwiska lorda Antoine de Roquelaure), aby zrozumieć manierę kształtujących się gustów podniebienia mieszczan Jeleniej Góry w czasie, gdy przez około dwie dekady powstawał rękopis. W sensie kulinarnym dostarcza on również wiele ciekawych informacji dotyczących technik gotowania oraz sposobu przygotowywania potraw, jakże często odmiennych od współczesnych. Dzieło rodziny Preidlów pachnie też wieloma przyprawami, z których trudno wymienić taką, której dziś byśmy nie znali.



Jedna ze stron z zapiskami prezentowanej książki kucharskiej, z zasuszonym liściem begonii. Ponieważ roślina ta dotarła do Europy z Brazylii dopiero w 1821 r. Liść musiał trafić między te karty jeszcze później, zapewne jako egzotyczne kuriozum, co wydaje się wskazywać na wieloletnie wykorzystywania „Koch-Bucha”

Ab ovo ad mala. Słowo od tłumacza

Józef Zaprucki

Historia naszej kultury wykazuje wiele pasjonujących aspektów – tak wiele wydarzyło się przecież w ciągu ubiegłych kilku tysięcy lat: toczono wojny, a w czasach pokoju planowano następne wojny, dokonywano wynalazków oraz przedstawiano nowe idee i trendy, rozwijała się sztuka. Podsumowując, wiele się zmieniało i wydaje się, że właśnie dążenie do zmiany było motorem naszych dziejów. Jedno wszakże się nie zmieniło, a mianowicie czy to Grecy, czy Rzymianie, czy też średnio-wieczni mnisi lub biskupi, wszyscy lubili dobrze zjeść. I tak pozostało do dzisiaj. Można zatem zaryzykować stwierdzenie, że to kultura kulinarna, choć zazwyczaj pozostająca w cieniu lub stanowiąca raczej tło wielkich spraw ludzkości, jest czymś fundamentalnym, towarzyszącym jej od zarańcia dziejów. Żadna kultura, również ta kulinarna, nie może istnieć bez języka *par excellence*: języka jako systemu znaków służących porozumiewaniu się i języka jako części naszego ciała odpowiedzialnej wraz z podniebieniem za odczuwanie smaku. Nie jest najpewniej przypadkiem, że rzymskie przysłowie *od a do z* czyli *ab ovo ad mala*, oznacza po łacinie *od jajka do jabłka* (Rzymianie zaczynali ucztę od jajka, a kończyli jabłkiem) pozwala nam zrozumieć, jak wielką rolę w praktyce społecznej ma kuchnia i wszystko, co z nią związane.

Oddajemy dzisiaj do rąk czytelnika książkę, która wprowadzi go w meandry kuchni jeleniogórskiej sprzed z górą trzystu lat i choć pod względem wyrafinowania nie jest to może *De re coquinaria*, książka kucharska przypisywana wielkiemu rzymskiemu smakoszowi Apicjuszowi, to jednak wynika z niej wprost, że jeleniogórzanie okresu baroku lubili dobrze zjeść, i że, jeśli idzie o zróżnicowanie smaków, wcale nie odbiegali tak bardzo od Rzymian.

Przepisy kulinarne jeleniogórskich gospodyń, pochodzące niekiedy jeszcze z końca XVII wieku zebrał Krzysztof Jakub Preidl, zachowując je w ten sposób przed rozproszeniem i zapomnieniem.

Krzysztof Jakob Preidl, jeleniogórzanin południowoniemieckiej proveniencji opatrzył tę jeleniogórską książkę kucharską mottem, które w przedstawionych następnie przepisach kulinarnych rzeczywiście znajduje swoje odzwierciedlenie.

Bóg nam daje potraw zgoła wiele!

Niech je człek pożywa, a Stwórcę chwali w kościele,

A gdy ciało choruje, On na chorobę dobrego coś stwarza,

Boć jego to splendor najznamienitszego lekarza.

Niektóre z przepisów w rzeczy samej sprawiają wrażenie swoistych recept, mających na celu wzmocnienie organizmu i zapobieżenie różnym chorobom. Szczególnym tego przykładem może być galaretka z nóżek cielęcych z odpowiednimi przyprawami i ziołami, co z dzisiejszej perspektywy wydaje się przekonujące, tym bardziej, że gospodynie miały wtedy do dyspozycji mięso cieląt, które nigdy nie zazały antybiotyków, pasły się na czystych łąkach, zaś zioła i warzywa nie były pędzone sztucznymi nawozami ani opryskiwane niebezpiecznymi chemikaliami. Trzeba w tym miejscu przypomnieć, że prezentowane tu przepisy kulinarne zaczęto zbierać od 1770 r., a więc w 25 lat po zajęciu Śląska przez Fryderyka II pruskiego, co jak się wydaje, na kuchni jeleniogórskiej nie zrobiło większego wrażenia. Wpływy austriackiej sztuki kulinarnej są nadal bardzo widoczne. Na pierwszy rzut oka zaskakuje fakt, że jeleniogórskie mieszczki miały wtedy więcej wyszukanych przypraw do dyspozycji, niż my dzisiaj. Trudno w to uwierzyć. Czy ktoś z nas stosuje dzisiaj jako przyprawę kwiat pomarańczy lub muszkatu? Można ten stan rzeczy wytłumaczyć następująco: miasto Hirschberg (Jelenia Góra) miało za czasów austriackich stałe połączenie handlowe z Triestem nad Adriatykiem, a to za sprawą wielkich wozów zaprzężonych w dwie lub trzy pary koni, wiozących wspaniałe lniany woal, a przywożących wyszukane południowe przyprawy i wina. I Triest i Jelenia Góra znajdowały się wtedy w granicach cesarstwa austriackiego, co sprawiało, że nie trzeba było płacić cła.

Nie można też nie wspomnieć w tym kontekście o ważnym aspekcie interkulturowym tej pozycji: rozmawiają tu ze sobą aż trzy kultury, bo nie tylko polska i niemiecka, lecz także austriacka, która tworzyła się przecież na bazie amalgamatu wielu różnorodnych społeczności zamieszkujących cesarstwo. Przepisy kulinarne należy odczytywać jako wiadomość z przeszłości od obcej, ale jak się szybko okazuje, jednak znajomej, kultury, na którą to wiadomość nie możemy wprawdzie odpo-

wiedzieć bezpośrednio, bowiem ktoś potrafi skontaktować się przeszłością? Możemy jednakże dać kulturowy *feedback*, utworzyć nasz wspólny komentarz i przekazać go naszym dzisiejszym niemieckim czy austriackim przyjaciołom. I właśnie tak powstaje proces interkulturowej komunikacji, dla którego niniejsza książka kucharska jest bezcennym źródłem inspiracji: dla jeleniogórskiej rozmowy kultur i w tym zakresie będzie w stanie zaskoczyć jeszcze niejednego z nas.

Przekład tych tekstów przysporzył tłumaczowi nieco siwych włosów ze względu na archaiczny język, dziwaczne nieraz kulinarne ingrediencje oraz tzw. pismo gotyckie, w którym Krzysztof Jakub Preidl teksty te sporządził.

W tym miejscu wielkie podziękowania należą się Ullrichowi Junkerowi za transkrypcję tekstu oraz Jowicie Selewskiej za niezwykle wnikliwą korektę.

Życzę smacznej lektury...

Rodzina Christopha Jacoba Preidla juniora, jego książka kucharska i zasady jej edycji

Ivo Łaborewicz

Rodzina Preidlów

Materiały zgromadzone w archiwach państwowych, choć obejmują miliony dokumentów i poszytów, sięgających w Polsce średniowiecza (w Jeleniej Górze najstarszy dokument pochodzi z 1309 r.), to w ponad 90% wytworzone zostały przez urzędy, a więc niejako z automatu dotyczą spraw administracyjnych, w których codzienna egzystencja szarego człowieka, jego poglądy oraz zainteresowania i odczucia, często giną w zalewie informacji służbowych, gromadzonych przez rozmaite referaty, biura i inne organy. Na szczęście trafiają się też prywatne spuścizny, akta stowarzyszeń oraz rozmaite materiały innej proveniencji, dające wgląd w bardziej osobiste sprawy i zainteresowania dawnych społeczności. Do takich właśnie zalicza się, pochodząca z XVIII stulecia, rękopiśmienna księga kucharska – nosząca prosty tytuł *Koch-Buch*, której kompletne tłumaczenie zawiera niniejsza publikacja.

Określenie autora dzieła, miejsca i data jego sporządzenia na pozór nie nastręczają problemów, gdyż podane zostały na pierwszej stronie, gdzie czytamy: *Hirschberg den 1 Jan. 1770 J., zusammengetragen Christoph Jacob Preidl jun.*¹, („Jelenia Góra, dnia 1 stycznia 1770 r. zestawiał razem Christoph Jacob Preidl junior”). Jednak ta jednoznaczna informacja po chwili zastanowienia okazuje się nieprecyzyjna, zwłaszcza w odniesieniu do daty, ale i... autora. Dopiero głębsza analiza innych źródeł z epoki pozwoliła na uściślenie kilku związanych z tym danych.

Samo miejsce powstania – Hirschberg, jest sprawą bezsporną. To obecna Jelenia Góra – miasto położone na Dolnym Śląsku u stóp Karkonoszy. Ale już data spisania nie jest do końca jednoznaczna. Trudno bowiem przypuszczać, aby tak obszerny rękopis

¹ Archiwum Państwowe we Wrocławiu Oddział w Jeleniej Górze [dalej cyt.: AP OJG], zespół nr 83/3 Akta miasta Jeleniej Góry (Magistrat Hirschberg) [dalej cyt.: Akta m. JG], sygn. 3623: „Koch-Buch”, s. 1 (brak paginacji tej strony).

powstał jednego dnia. Jest to po prostu niemożliwe. Wypada więc zadać pytanie, czy wymieniona data oznacza początek pracy, czy też jej zakończenie? Fakt, że umieszczono ją na pierwszej stronie już jest sugestią, iż tego dnia – to jest 1 stycznia 1770 r. dzieło zostało dopiero zapoczątkowane. Potwierdzają to i inne przesłanki poza rozmiarami pracy. Jak zauważył dr Grzegorz Sobel, przywoływane są tu m.in. książki drukowane po powyższej dacie. Tymczasem przyjrzyjmy się autorowi, który sam przedstawił się jedynie z nazwiska i dwóch imion: Christoph Jacob Preidl.

Poszukiwania najłatwiej było rozpocząć od drukowanych kronik jeleniogórskich. Okazało się jednak, że nazwisko Preidl, a w zasadzie „Preidel”, pojawia się tylko w dwóch z nich – lecz bez imienia, a w obu wypadkach w kontekście nowej ordynacji miejskiej i wybranych zgodnie z nią dnia 22 lutego 1809 r. siedmiu nieopłacanych rajców (*unbesoldeten Ratsherren*)². Nie jest to jednak nasz autor, lecz inna osoba o tym nazwisku – kupiec (*Kaufmann*) Samuel Friedrich Preidel z Regensburga, syn kupca z tegoż miasta Christoph’a (*Coph*) Jacoba Preidela. Tenże Samuel przybył do Jeleniej Góry dopiero ok. 1780 r., gdyż dnia 11 stycznia 1782 r. otrzymał tutejsze obywatelstwo miejskie³. Po kilku miesiącach zaś, dnia 26 listopada, mając 31 lat, pojął za żonę 27-letnią Julianę Eleonorę Trebitz. Dzieci z tego związku w jeleniogórskich księgach metrykalnych nie odnaleziono. W stosownym akcie małżeństwa ojca tegoż Samuela określono jako „kupca z Regensburga, następnie dyrektora słynnej miejscowej firmy handlowej Gottfriedów (*nacheriger Directeurs der weitberühmten Gottfriedischen Handlung allhier*)⁴. Czyżby to tenże Christoph Jacob Preidel, ojciec Samuela, był autorem przedmiotowej książki kucharskiej? Nie jest to takie pewne.

Już z autorskiego podpisu wynika, że w 2 połowie XVIII w. żyło dwóch Christophów Jacobów Preidlów – ojciec i syn, gdyż nasz autor przedstawił się jako „junior”. Musiał więc być też „senior”. Aby rozstrzy-

² J.K. Herbst, *Chronik der Stadt Hirschberg in Schlesien bis zum Jahre 1847*, Hirschberg 1849, s. 270; M. Vogt, *Illustrierte Chronik der Stadt Hirschberg in Schlesien*, Hirschberg 1876, s. 220.

³ AP OJG, *Akta m. JG*, sygn. 79 (*Bürgerrechts-Erwerbung*, 1743-1849), nr 286 oraz sygn. 81 (*Matricula civitatis*, 1760-1797), s. 155. Samuel Friedrich Preidel zamieszkał w Jeleniej Górze w domu przy ul. Długiej (*Langstrasse*) nr 146 (dziś nr 4, budynek nieistniejący, na miejscu którego w latach 1903-1905 wystawiono dom handlowy), który zakupił dnia 6.09.1786 r. – patrz: tamże, sygn. 597, *Hypotekenbuch*, p. 231. Samuel F. Preidel zmarł 30.01.1816 r. w wieku 63 lat w Jeleniej Górze (a więc urodził się w 1753 r.) i pochowany został dnia 4.02.1816 r. na miejscowym cmentarzu ewangelickim, patrz: AP OJG, zespół nr 83/118 *Księgi metrykalne ewangelickiej gminy wyznaniowej w Jeleniej Górze* [dalej cyt.: *Księgi metr. JG*], sygn. 108 (*Begräbnis-Buch der Kirche zu Hirschberg aus der Hirschbergischen Inspection*), k. 102, nr 9. Jego żona Eleonora Juliana zmarła wcześniej, w wieku 55 lat dnia 13.11.1805 r. – patrz: tamże, sygn. 107, k. 179.

⁴ AP OJG, *Księgi metr. JG*, sygn. 87, s. 1026-1027.

gnąć to zagadnienie sięgnięto do zapisów ewangelickich księgą metrykalnych jeleniogórskiego Kościoła Łaski pw. Podwyższenia Krzyża Świętego. Choć poszukiwania te przyniosły kilka ważnych informacji, nie rozwiąły wszystkich wątpliwości odnoszących się do obu Christophów Jakobów Preidlów. Z całą pewnością bowiem żaden z nich się tu nie urodził (ochrzcił), nie zawarł tu związku małżeńskiego, a tylko jeden zmarł w Jeleniej Górze. Pojawiło się tu za to ich potomstwo i inni krewni.

Pierwszy wpis odnoszących się do interesującej nas rodziny datowany jest na dzień 3 marca 1755 r., kiedy to Christoph Jacob Preidel, buchalter w firmie handlowej Gottfriedów, wraz ze swoją żoną Clary Susanną z domu Vogel, ochrztili córkę o imionach Anna Mariana. Rodzicami chrzestnymi dziecka było grono zacnych osób: Johann Benedict Kirsch, Anton Friedrich Videbant, Johann Matthias Krause, Anna Mariana wdowa Gottfried, Maria Elisabeth Beer i Maria Elisabeth Beckh⁵. Drugie dziecko tej pary przyszło na świat rok później. Tym razem był to syn, który na chrzcie dnia 4 sierpnia 1756 r. otrzymał imiona Gottfried Benjamin. Rodzicami chrzestnymi ponownie było grono zacnych osób, częściowo tych samych co poprzednio: Friedrich Anton Videbant, Johann Cornelius Frantz, Anna Catharina Engler, Anna Mariana Gottfried, Maria Elisabeth Berr⁶, Maria Elisabeth Beckh⁷. Stanowili oni z pewnością najbliższe otoczenie rodziny Preidel.

Z ksiąg zgonów dowiadujemy się, że Christoph Jacob Preidl, księgowy w firmie handlowej szlachejnych Gottfriedów (*Buchhalter in der Vornehmen Gottfriedischen Handlung allhier*), zmarł 28 czerwca 1772 r. w Jeleniej Górze na „czarną żółtaczkę” (*schwartzten Gelbsucht*) w wieku 50 lat i 11 miesięcy (musiał więc urodzić się w maju 1721 r.). Jego ciało dnia 1 lipca złożono do grobu na jeleniogórskim cmentarzu ewangelickim przy Kościele Łaski⁸. Z kolei dnia 1 czerwca 1792 r. zmarła, w wieku 53 lat (a więc urodzona w 1739 r.), Barbara Susanna Preidel, córka Christopha Jacoba Preidla, również określonego jako księgowego w miejscowej firmie handlowej Gottfriedów (*Buchhalters der Gottfriedischen Handlungallhier*). Pochowano ją 4 czerwca tegoż roku na cmentarzu przy kościele ewangelickim w Jeleniej Górze⁹. Nie mogła ona być z pewnością córką wyżej wymienionej pary Christopha Jacoba Preidla i Clary Susanny z domu Vogel, gdyż w chwili jej urodzenia tenże Preidel miał 18 lat. Podobnie zmarła dnia 25 sierpnia 1816 r., w wieku 68 lat

⁵ Tamże, sygn. 6, s. 371, nr 39210.

⁶ Wśród przepisów pojawia się m.in. „Babka madame Beer”, patrz: AP OJG, Akta m. JG, sygn. 3623, s. 2.

⁷ AP OJG, *Księgi metr. JG*, sygn. 6, s. 450, nr 39991.

⁸ Tamże, sygn. 104, s. 366.

⁹ Tamże, sygn. 106, k. 160, nr 63.

(czyli urodzona w 1748 r.), Maria Catharina Preidel, choć również córka byłego mieszczanina i kupca Christopha Jacoba Preidla¹⁰, nie była dzieckiem tejże pary. Ojcem obu musiał być inny Preidel o tychże imionach. Pytanie brzmi: senior czy junior? Księgi metrykalne nie dają tu odpowiedzi. W dalszych poszukiwaniach sięgnięto więc do spisów mieszkańców, licząc też na pozyskanie informacji o miejscu zamieszkania Preidlów?

Poszukiwania adresu Christopha Jacoba Preidla, a więc prawdopodobnego miejsca, w którym powstał jego *Koch-Buch*, okazało się zadaniem również niełatwym. Drukowane zestawienie mieszkańców, a w praktyce właścicieli nieruchomości, na rok 1759, przedstawione przez Moritza Vogta w jego kronice miejskiej, nie wymienia tego nazwiska¹¹. Tymczasem pewne jest, że Preidel mieszkał już wówczas w Jeleniej Górze, skoro chrzcił tu dzieci. Wygląda więc na to, że nie posiadał własnego domu, lecz musiał zajmować mieszkanie sublokatorskie w czyjejs kamienicy. Ponieważ pracował u Gottfriedów, najbardziej prawdopodobne wydawało się, iż było to w jednej z ich nieruchomości. Tych Vogt wymienia aż sześć. Wszystkie w tym czasie należały do Anny Marianny, córki i spadkobierczyni zmarłego w 1751 r. Johanna Martina Gottfrieda¹². Lecz stwierdzenie tego faktu nie pomogło w ustaleniu miejsca zamieszkania Preidla. Sięgnięto wobec tego do tzw. „tabel historycznych” (*Historische-Tabellen*), czyli swoistych spisów powszechnych mieszkańców miasta, odnotowujących nazwiska nie tylko posesjonatów, ale również ich lokatorów. W najstarszy takim wykazie z 1749 r. nie natrafiono jednak na nazwisko Preidel¹³, choć sprawdzono cały spis, a nie tylko adresy związane z Gottfriedami. Może w tym czasie jeszcze nie mieszkał w Jeleniej Górze? Poszukiwania przeprowadzone w kolejnym zestawieniu dla lat 1780-1781 zawierają zapis odnoszący się do kupca określonego jako „Hr. Jacob Prendl”, zajmującego mieszkanie w kamienicy rynkowej nr 11¹⁴. Sięgnięto więc po kolejny z zachowanych spisów, tym razem dla roku 1785 r., odnajdując w kamienicy nr 11 zapis odnoszący się do „panny Preidel” (*Jgfr. Preidl*). Tu już nie było wątpliwości. To była z pewnością poszukiwana rodzina. A więc poprzedni zapis sprzed czterech lat, sporządzony zresztą przez tę samą osobę – Scabinę Knobloch, stanowił rezultat pomyłki pisarskiej.

¹⁰ Tamże, sygn. 108, k. 121, nr 102.

¹¹ M. Vogt, *Illustrierte Chronik der Stadt Hirschberg...* op.cit., s. 170-182.

¹² Tamże. Vogt wymienia następujące posiadłości Gottfriedów: Ring (ob. pl. Ratuszowy) 38, Drath-Zieher-Gasse (ob. ul. Druciana) 155, Priester-Gasse (ob. ul. M. Kopernika) 233 i 234, Aeußere-Schildauer-Gasse 479 (ob. ul. 1 Maja), Hälter-Häuser-Gasse (ob. ul. Czeczota) 594. Współczesne nazwy ulic patrz: I. Łaborewicz, *Słownik ulic i innych nazw miejskich Jeleniej Góry od średniowiecza do 2000 roku*, Jelenia Góra 2001.

¹³ AP OJG, Akta m. JG, sygn. 2.

¹⁴ Tamże, sygn. 4.

Dzięki powyższym poszukiwaniom udało się ustalić, iż co najmniej od 1781 r. rodzina Preidel mieszkała w Jeleniej Górze w kamienicy nr 11 przy Rynku¹⁵. Dom ten miał zezwolenie na roczną produkcję trzech warów piwa, jego wartość wyceniano na 2400 talarów Rzeszy, zaś wartość ubezpieczenia na 2006 talarów. W XVIII w. należał po kolei do Anny Marii Scholz (przed 1702 r.), Johann Bernharda Knappe (1702–1748), kuśnierza Gottfrieda Eymanna (1748–1763), następnie do jego córek Anny Theresi Stein z domu Eymann i Marii Johannys Schlesinger z domu Eymann (1763), potem tylko do tej ostatniej (1764), następnie do jej męża Petera Augustina Schlesingera (1764–1790), wreszcie do kupca Johanna Gottlieba Dietricha (1790–1818)¹⁶. W 1781 r. w domu tym zamieszkiwali: buchalter Gottfried Ullrich, wraz z którym w jednym gospodarstwie domowym odnotowano: żonę, córkę poniżej 14 roku życia oraz pokojówkę. Kolejne gospodarstwo domowe zajmowała Barbara Ullrich (być może matka wyżej wymienionego). Wszyscy oni byli katolikami. Trzecie gospodarstwo tworzył kupiec Jacob Preidel (zapisany jako *Prendl*), wraz z dwiema pannami w wieku powyżej 14 lat, jak również pokojówką. Ci zaś należeli do kościoła ewangelickiego. Jak widać ówczesny właściciel Schlesinger nie mieszkał w tym domu.

Nie znamy imienia żony wymienionego tutaj Jacoba Preidla, a z faktu braku o niej wzmianki możemy przypuszczać, iż już nie żyła. Tenże Preidl mieszkał i prowadził gospodarstwo z dwiema pannami tego samego nazwiska, według przypuszczeń dra Grzegorza Sobela zapewne były to jego siostra i córka. Ponieważ zaś w 1785 r. w mieszkaniu tym wymienione są już tylko dwie panny Preidel, więc sam Christoph Jacob musiał w tym czasie nie żyć, ewentualnie wyjechał na stałe z Jeleniej Góry. Nie pojawia się w późniejszych aktach (zmarł więc prawdopodobnie pomiędzy 1781 a 1785 r.). Łatwiej jest ustalić kto zamieszkiwał w tymże domu wraz z pannami Preidel.

W 1785 r., obok wymienionych wcześniej osób z rodziny Ullrich, w kamienicy mieszkali jeszcze: sekretarz pocztowy (*Postsecret. [är]*) Nixdorf z małżonką i córką poniżej 14 roku życia, jak również z pokojówką. Ponadto odnotowano tu zegarmistrza (*Urmach.[er]*) Heinricha Ganera, także z żoną oraz synem i córką w wieku powyżej 14 lat. Ci „nowi” lokatorzy byli ewangelikami¹⁷. W spisie za lata 1789–1790 obie panny Preidel wymienione są w tym samym lokalu, który zajmowały wraz z pokojówką, ale zamiast Nixdorfa i Ganera występuje tu kupiec

¹⁵ Dziś pl. Ratuszowy nr 11.

¹⁶ AP OJG, Akta m. JG, sygn. 596 (*Hypothekenbuch*, t. I). Patrz też: R. Rzeszowski, *Wokół jeleniogórskiego ratusza*, [w:] R. Rzeszowski, I. Łaborewicz, J. Jakub Tyszkiewicz, *Wokół jeleniogórskiego ratusza. Miejsca – firmy – ludzie*, Jelenia Góra 2020, s. 71.

¹⁷ AP OJG, Akta m. JG, sygn. 5.

Gottlieb Streit z żoną, synem powyżej 14 roku życia i pokojówką¹⁸. W rok potem znowu zmienił się skład mieszkańców domu. Oprócz panien Preidel i ich pokojówki mieszkali tu: kupiec Johann Gottlieb Dietrich z żoną, córką w wieku powyżej 14 lat, służącym i dwiema pokojówkami; ponadto kupiec Gottfried Ullrich z pokojówką oraz wdowa Dietrich z pokojówką¹⁹. W 1794 r. zamiast Ullricha pojawia się Johann Hensel, prywatny nauczyciel, a potem jeden z kronikarzy Jeleniej Góry, dzieło którego cytowano wyżej²⁰. Wraz z nim mieszkała żona, syn w wieku poniżej 14 lat (w 1796 r. pojawia się tu drugi jego syn) oraz dwie pokojówki²¹. Nie odnotowano już jednak jednej z panien Preidel, a więc Barbary Susany, gdyż – jak wykazano wyżej – zmarła w 1792 r. W spisie z 1801 r. nie pojawia się z kolei wdowa Dietrich, która zapewne też zmarła, a zamiast Hensla widnieje poborca celny (*Zolleinneherr*) Hampel z żoną, trzema synami poniżej 14 roku życia (w 1803 r. jest tu już czterech synów) oraz pokojówką. W 1805 r. na miejscu Hampla zamieszkuje buchalter Reuschel z żoną i pokojówką, jak również pojawia się pani Gumprecht z synem poniżej 14 roku życia²². W 1814 r. w kamienicy wymienieni są następujący mieszkańcy: kupiec Dietrich, z żoną i kucharką; dyrektor Walter z żoną i kucharką oraz dwie panny: Preidel i Reuschel, obie w wieku między 45 a 60 lat. W sumie zamieszkuje tu 8 ludzi²³. W kręgu tych osób powstawały zapiski księgi kucharskiej. W wykazach dla 1817 r. nazwisko Preidel już nie występuje²⁴.

Podsumowując ten etap poszukiwań stwierdzić należy, że rodzina Preidlów wywodziła się z Regensburga, a jej dwaj przedstawiciele – ojciec i syn o tych samych imionach – Christoph Jacob, pełnił wysoki urząd buchaltera, a potem dyrektora w firmie handlowej Gottfriedów. Jeden z tych Preidlów żył w latach ok. 1721–1772 i zmarł w Jeleniej Górze, drugi zaś zmarł w nieznanym nam miejscu, zapewne w latach 1781–1785.

Jeden z tychże Christophów Jacobów Preidlów, określający się jako „junior”, rozpoczął w 1770 r. spisywanie przepisów kulinarnych w księ-

¹⁸ Tamże, sygn. 6.

¹⁹ Podobnie było w spisach z lat 1791–1792, 1793, z tym, że w 1793 r. występuje już tylko jedna panna Preidel, gdyż druga zmarła w 1792 r., patrz: AP OJG, *Akta m. JG*, sygn. 7, 8 i 9.

²⁰ Patrz: I. Łabowicz, *O autorze dzieła – Johann Daniel Hensel (1757–1839)*, [w:] J.D. Hensel, *Historyczno-topograficzny opis miasta Jelenia Góra na Śląsku od jego czasów najdawniejszych do roku 1797 przez...*, Jelenia Góra 2005 [2006], s. 9; tenże, *Johann Daniel Hensel (1757–1839) – jeleniogórski kronikarz, śląski historyk i pedagog, a także kompozytor*, „Skarbiec Ducha Gór”, 2006, nr 1(37), s. 8.

²¹ AP OJG, *Akta m. JG*, sygn. 10, 11, 12 i 13.

²² Tamże, sygn. 14.

²³ Tamże, sygn. 16.

²⁴ Tamże, sygn. 17.

dze, którą zatytułował po prostu *Koch-Buch*. Z pewnością jednak nie był jedynym „zbieraczem” tychże receptur, skrzętnie je tutaj notującym. Wskazują na to różne charaktery pisma, jakie się w niej znajdują. Można domniemywać, iż jego pracę kontynuował ktoś z rodziny: siostra lub córka, albo obie razem.

Przypomnijmy, że zatrudniająca Preidlów firma Gottfriedów założona została w 1716 r. przez Johanna Martina Gottfrieda (1685–1737). W 1719 r. ożenił się on z Anną Marianną (1699–1775), córką jednego z najbogatszych jeleniogórskich kupców Chrystiana Mentzla, co z pewnością wpłynęło korzystnie na rozwój jego własnego interesu. Po śmierci założyciela prowadzeniem firmy zajęła się – stosunkowo młoda wdowa. Następnie interes przejęła jej córka Margaretha Elizabeth (1725–1779), wychodząc w 1741 r. za mąż za kupca Georga Friedricha Smitha z Herford, który w 1742 r. przystąpił do jeleniogórskiej Konfraterni Kupieckiej, gdzie jego zmarły już teść był w 1735 starszym cechu²⁵. Konfraternia ta, założona w 1658 r., stała się w XVIII w. najbogatszym cechem w mieście, a z czasem i na całym Śląsku. Jego członkowie specjalizowali się w produkcji, a przede wszystkim w sprzedaży, cienkich płócien lnianych, zwanych woalami, eksportowanych do Anglii, Holandii, Francji, Portugalii i Włoch, a stamtąd za pomocą flot tych krajów dalej, do Afryki obu Ameryk. Jeleniogórskie płótna sprzedawano także we wszystkich krajach europejskich, a także w wielu azjatyckich²⁶. Powstała swoista ogólnoświatowa sieć powiązań handlowych, a kupcy spod Karkonoszy wymieniali z pośrednikami w portach Europy Zachodniej nie tylko listy przewozowe, weksle oraz różne kwity handlowe, lecz również informacje polityczne, wiadomości z różnych dziedzin wiedzy, a zapewne i przepisy kulinarne. Zatrudniony na ważnym stanowisku w firmie Gottfriedów Preidl miał niewątpliwie dostęp do tych wszystkich informacji i z nich korzystał.

²⁵ Por.: G. Schiller, *Cmentarz i kaplice przy Kościele Łaski w Jeleniej Górze. Pamięć o jego historii i o spoczywających tu*, Jelenia Góra 2013, s. 70–73.

²⁶ Patrz m.in.: M. Göbel, *Die Hirschbergische Kaufmanns-Sozietät 1658–1933. Ein Ausschnitt aus der Wirtschaftsgeschichte des Hirschberger Tales*, Hirschberg 1933.

Koch-Buch Ch.J. Preidla

Omawiany *Koch-Buch* pozostawał zapewne w rodzinie Preidlów do śmierci ostatniego jej przedstawiciela, czyli Marii Cathariny Preidel, zmarłej w 1816 r. Następnie przeszedł prawdopodobnie do jednej z rodzin patrycjuszowskich, których archiwa rodzinne w dużej mierze zostały przejęte w latach międzywojennych przez ówczesne Stadt-und Kreisarchiv Hirschberg²⁷. Po 1945 r. dokumenty tegoż stały się częścią zbiorów nowo utworzonego Archiwum Miejskiego w Jeleniej Górze, przekształconego w latach 1950–1951 w Powiatowe Archiwum Państwowe w Jeleniej Górze, następnie Oddział Terenowy Archiwum Państwowego we Wrocławiu²⁸. W wyniku kolejnych decyzji Komisji Metodycznych przy Archiwum Państwowym we Wrocławiu dokumenty wszystkich tych spuścizn²⁹ zostały włączone do zespołu nr 83/3 „Akta miasta Jeleniej Góry”, nie zawsze w formie kolejnych serii, lecz często rozbite według kryterium rzeczowego do różnych innych części zespołu. Nasza książka kucharska trafiła ostatecznie do działu „Miscellanea”, gdzie pozostaje do dziś³⁰.

Prezentowana w niniejszym wydawnictwie „książka kucharska” ma postać księgi formatu 23 cm szerokość, 37 cm wysokość i 3 cm grubość. Oprawa tekturowa, półskórek w tonacji brązowej, stan zachowania dobry, lecz grzbiet na dole uszkodzony (naderwany), liczne przetarcia i zabrudzenia na okładce. Papier czerpany, żeberkowy ze znakami wodnymi. Te ostatnie pozwalają na ustalenie papierni. Większość kart posiada filigran lokalnego młyna papierniczego w Piechowicach (niem. *Petersdorf*), z wyobrażeniem śląskiego orła (orzeł bez korony, z głową zwróconą heraldycznie w lewo, z rozpostartymi skrzydłami, mający na piersiach półksiężyc z krzyżykiem pośrodku; pod orłem napis odręczną minuskułą

²⁷ I. Łaborewicz, *Archiwa Jeleniej Góry (Hirschberg) i ich zasób do maja 1945 r.*, [w:] *Na straży regionalnej pamięci. Archiwum Państwowe we Wrocławiu Oddział w Jeleniej Górze – w 75-lecie działalności polskich archiwów w mieście*, red. I. Łaborewicz, Jelenia Góra 2020, s. 11-17.

²⁸ Patrz: I. Łaborewicz, *Oddział w Jeleniej Górze*, [w:] *Archiwum Państwowe we Wrocławiu 1811–2011. Przeszłość i współczesność*, red. J. Drozd i J. Gołaszewski, Wrocław 2011, s. 123-140.

²⁹ AP OJG, zespół nr 83/450 *Archiwum Miejskiej w Jeleniej Górze, sygn. 6 (Karty zespołów i korespondencja dot. ich sporządzenia, 1950–1951)*, s. 9. W tym czasie archiwum posiadało, jako odrębne zespoły, następujące spuścizny: nr 14 „Familie Buchs”, nr 15 „Familie Krieg”, nr 16 „Familie König”, nr 17 „Familie Opitz”, nr 18 „Familie Salice-Contessa”, nr 19 „Familie Tilisch” i nr 19 „Familie Zenker”, jak również nr 32 „Verband der Familien Glafey, Hasenclever, Mentzel und Gerstmann”.

³⁰ AP OJG, zespół nr 83/3 *Akta miasta Jeleniej Góry (Magistrat Hirschberg)*, sygn. 3623.

„Petersdorff”). Papier z tym znakiem produkowany był w piechowickiej papierni w latach 1760-1780³¹. Drugi filigran wyobraża splecione ze sobą litery „JU”. Nie jest odnotowany w literaturze przedmiotu, lecz najprawdopodobniej stanowi znak osobisty właściciela piechowickiej papierni, którym ok. 1770 r. był Johann Urban³².

Karty zapisane atramentem, obecnie wyblakłym o barwie brązowej, pismem neogotyckim, majuskułą, duktem prostym, czasami pochyłym. Pismo dokładnie wypełniona poszczególne strony, niemal bez marginesu, brak wcięć akapitowych. Każdy przepis rozpoczyna się od tytułu umieszczonego pośrodku. Fakt, iż część zapisów sporządzono drobniejszymi literami (nawet na tej samej stronie) może sugerować, iż wyszły one spod innej ręki. Wskazują na to też różnice w zapisie poszczególnych liter, np. dużego „K” itd.

Paginacja atramentem, sporządzona przez autora na stronach nr 1-16, z tym że pierwsza strona – tytułowa – bez paginacji. Kolejne zapisane strony (od nr 17) spaginowane ołówkiem w archiwum państwowym. Pomiędzy stronami 140–141 znajduje się 51 stron niezapisanych i nie spaginowanych. Ostatnia zapisana strona nosi numer 235, a za nią znajdują się jeszcze 23 niezapisane i nie spaginowane strony. Na końcu fragmenty wyciętych 17 kart. Wycięto też przedostatnią z pustych kart przed stroną 141. Ogółem księga zawiera obecnie 310 stron (160 kart).

³¹ *Die Peperimühlen im Regierungsbzirk Liegnitz in Schlesien von Fr. von Hösslem*, Hrgb. U. Junker, Bodnegg 2002, s. 64-65. Jest to zbiór artykułów Friedricha von Hössele, publikowanych przez niego w latach 1934-1936 na łamach czasopisma „Der Papier-Fabrikant”. Patrz też on-line: <https://jbc.jelenia-gora.pl/dlibra/publication/46667/edition/42231/content> (dostęp: 12.10.2022), konkretny tekst patrz: F. v. Hössek, *Alte Peperimühlen der Provinz Schlesien*, „Der Papierfabrikant”, nr 33, 1936, s. 310-312. Patrz też: M. Szymczyk, *Historia Fabryki Papieru w Piechowicach*, Duszniki Zdrój 2005, s. 13.

³² Za pomoc w identyfikacji filigranu oraz wysunięte w tym zakresie hipotezy dziękuję pracownikom Muzeum Papiernictwa w Dusznikach Zdroju.

Zasady edycji

Treść zapisów *Koch-Bucha* została w latach 2019-2020 odczytana i transkrybowana przez Ullricha Junkera – miłośnika i badacza dziejów regionu Karkonoszy. W tej wersji stała się podstawą do tłumaczenia na język polski, czego w 2021 r. dokonał, dodając przypisy odnoszące się najczęściej do użytych miar, dr Józef Zaprucki – germanista i kulturoznawca, wykładowca Karkonoskiej Akademii Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze, badacz literatury śląskiej i autor tłumaczeń kilku książek, w tym zwłaszcza powieści Fedora Sommera³³. W swej pracy nad *Koch-Buchem* korzystał – w sytuacjach wątpliwych – także z oryginału rękopiśmiennego. W 2022 r. tłumaczenie to zostało przygotowane do druku. Poprzedziło je słowo wstępne od tłumacza, jak również analiza treści wraz z opisem osiemnastowiecznych receptariuszy kucharskich oraz ówczesnych zwyczajów kulinarnych, opracowana przez dra Grzegorza Sobela, pracownika naukowego Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego, znawcy historii Dolnego Śląska i Wrocławia czasów nazistowskich, uznanego specjalistę w sprawach dziejów kulturowo-kulinarnych regionu, autora kilku książek na ten temat³⁴. Dokonał on również drobnych korekt w samym tekście, w zakresie poprawności niektórych wyrażen kulinarnych i nazw potraw. Zasadniczą korektę samych przepisów przeprowadziły natomiast Jowita Selewska, a adiustacji całości dokonała Ewa Kiraga-Wójcik. Współczesne ilustracje, ukazujące wybrane składniki opisywanych potraw, są autorskim dziełem Moniki Barabasz.

Sama edycja zawiera jedynie polskie tłumaczenie archiwalnej książki kucharskiej, obejmujące całości umieszczonych w niej zapisów. Oryginał w postaci skanów został natomiast umieszczony na stronach Jeleniogórskiej Biblioteki Cyfrowej (<https://jbc.jelenia-gora.pl/>), gdzie udostępniono również jego niemieckojęzyczną transkrypcję.

W zaprezentowanym tekście numerację stron w oryginale zaznaczono cyframi arabskimi ujętymi w myślniki (– 1 –), umieszczonymi pośrodku strony, na początku rozpoczynającego ją tekstu. W samym materiale dodano przypisy wyjaśniające i uszczegóławiające niektóre pojęcia, jak również objaśniono zastosowane miary. Wykaz tych ostatnich, wraz z odpowiadającymi im współczesnymi wielkościami (w formie słownika), umieszczono przed tekstem zasadniczym książki kucharskiej. Na końcu znalazł się skorowidz potraw oraz niektórych składników, jakie znalazły się w ich nazwach.

³³ F. Sommer, *Rokokowy sekretarz i inne opowiadania*, Jelenia Góra 2011; *Zillertalczyzy*, tłum. J. Zaprucki, Jelenia Góra 2017; tenże, *Schwenckfeldyści*, tłum. J. Zaprucki, Jelenia Góra 2018; tenże, *Między wieżami i murami*, tłum. J. Zaprucki, Jelenia Góra 2021.

³⁴ G. Sobel, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006; tenże i B. Jakimowicz-Klein, *Kuchnia Wrocławia*, Wrocław 2008; tenże, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*, Wrocław 2012; tenże, *Historie ze smakiem. Szczypta faktów z dziejów rybactwa w Dolinie Baryczy*, Wrocław 2016.

Słownik miar użytych w Koch-Buchu

achtel	– $\frac{1}{8}$ objętości, np. beczki. 1 achtel pruski – 3,75 litra
funt	– miara objętości, ok. 0,5 litra
garniec	– miara objętości = 3 kwartom, tj. ok. 4 litry
kopa	– miara liczbowa, oznaczająca 60 sztuk
kufel	– miara objętości, ok. 0,5 litra, patrz też niem. Seidel
kwaterka	– miara objętości, ok. $\frac{1}{16}$ garnca, dziś $\frac{1}{4}$ litra
kwarta	– miara objętości, ok. 1,4 litra
kwintla	– miara masy, $\frac{1}{4}$ łuta, tj. ok. 4,5 grama
łokieć	– miara długości, łokieć berliński ok. 0,66 metra
łut	– ok. $\frac{1}{32}$ funta, tj. 17,5 gramów
Maß	– miara objętości – ok. 1 litra
mendel	– miara liczbowa, oznaczająca 15 sztuk
miara	– miara objętości, Ok. 1 litra, patrz niem. Maß
półkwarta	– miara objętości o zróżnicowanym wymiarze w zależności od kraju, od 0,47 do 0,57 litra
Seidel	– miara objętości, jednostka miary oznaczająca 2 kwaterki, czyli kufel, tj. ok. 0,5 litra

Koch-Buch.

zu sechsen vier Quantität.

Im Druck, geschrieben durch Herrn Dr. Johann Adam Schickel, und herausgegeben
Auctoren der gemeinen Kuchengarten, in denen sich viele Kunststücke
zu finden, von verschiedenen Gattungen, und Zubereitungen, welche
schon approbirt, und durch vielfältige Proben, ganz dem
Herrn Miedlung gegeben haben.

Es giebt der gütliche Gott, recht viele Noth von Speisern!
Ein Mensch der das genießt, soll seinen Schöpffer preisen.
Neh auch der Leib erkraencht, schafft er dafür gut Mittel
Ihm bleibt aller Ruhm, der besten Artzes Titel.

Hirschberg den 17ten Febr. 1770.

gelesen und
Christoph Jacob Freidl jungr.

W. A. Schickel
G. 1770. 1771
Archivum nr. 15000j Góry

Nr. 3623

830/028/3623

Książka kucharska

w której to napotkać możesz sporo różności od słynnych autorów zebra-
nych, gdzie także dobre domowe lekarstwo na ludzkie przypadłości się
najdzie, co działanie okaże.

Bóg nam daje potraw całkiem wiele!
Niech je człowiek, a Stwórcę chwali w kościele,
A gdy ciało choruje, On na chorobę dobrego coś stwarza,
Boć Jego to splendor najznamienitszego lekarza.

Jelenia Góra, dnia 1 stycznia 1770 roku, zebrał

Christoph Jacob Preidl junior

Placek z owocami

Weź 2 kubki dobrej mąki, a 6 łyżek drożdży z mąką zacyrni i do tego pół kufelka¹ śmietanki ciepłej dodaj. I daj ciastu pracować. Jak urosnie, to dodaj jeszcze z pół kufelka śmietanki i 8 łutów szmalcu, a szmalec rozpuść. Potem weź 3 jajka i wbij je do ciasta – a posolić nie zapomnij – i weź rozpuszczony szmalec i śmietankę. Ciasto ugniataj i ubijaj, aż się do łyżki kleić przestanie. Po czym weź blachę okrągłą lubo podłużną, wysmaruj ją szmalcem, nałóż ciasta tak grubo, jak zechcesz, i je uformuj, i daj znowu rosnąć, żeby się na blasze pięknie powiększyło. Potem weź owoce, jakie wolisz, i posyp wszystko bułką tartą, i kawałkami szmalcu, a wypiecz dobrze.

K. Gewicht

Jak zrobić babkę

Utrzyj 12 łutów szmalcu lubo masła, wbij jedno po drugim 3 jajka, weź pół ćwiartki dobrego mleka, dodaj do onego 3 łyżki drożdży, wlej to na szmalec i jajka, dodaj trzy kufle 2mąki. Ciasto dobrze objij, wyłóż na stolnicę i rozwałkuj najcieniej, jak się da, a posmaruj rozpuszczonym masłem. Połóż na to nadzienie, które przygotowane już wcześniej być musi, zwiń w rolkę, włóż do formy, daj wyrosnąć i piecz z wolna.

Nadzienie do tego

12 łutów migdałów rozdrobnić tasakiem, 12 łutów cukru utartego³, 1 łut utartego cynamonu, skórka z cytryny, a sok z niej wycisnąć do środka i dobrze ze sobą wymieszać.

Jak zrobić kopytka twarogowe

¼ funta szmalcu i tyleż twarogu dobrze ze sobą zmieszać. 4 jaja, ½ kufła mleka, 3 łyżki drożdży, kubelek mleka. Dodać soli i dobrze obić. Wyłożyć na miskę albo na patelnię, odstawić do wyrośnięcia i dobrze wypiec.

Jak zrobić ciasto serowe

Weź 12 łutów dobrego sera, 6 łutów dobrej mąki, 1 łyżkę śmietany, 3 lub 4 jajka. Wymieś wszystko, zrób podłużne lub okrągłe kawałki i smaź je powoli w szmalcu.

N. Gewicht

¹ W oryginale „Seitel”, zapewne od niem. Seidel – jednostka miary oznaczająca 2 kwaterki, czyli kufel, tj. ok. 0,5 litra.

² Kufel – ok. pół litra (przyp. tłum.), patrz przypis nr 1.

³ Cukier był w bryłach zwanych głowami (przyp. tłum.).

Babka madame Beer

Weź 1 funt szmalcu dobrze rozpuszczonego, potem wbij po kolei 15 jajek. Weź kwartę mleka i podgrzej z lekka, ćwiartkę drożdży, zmieszaj. Weź potem $\frac{1}{2}$ funta drobnutkiego cukru, trzy kubelki mąki, wymieś i do blaszki szmalcem wysmarowanej przelej, a wypiecz dobrze.

H. Gewicht

Jak zrobić babkę ucieraną

Weź półtorej ćwiartki funta szmalcu, ucieraj pół godziny i wlewaj po trochu wody w rozpuszczony szmalec. Zaś potem wbij 15 jaj jedno po drugim, a każde jajo pieczołowicie, aż się zrobi z tego coś jak zacierka. Następnie weź 5 łyżek mleka, 3 łyżki drożdży i 5 łyżek cukru, i dodaj to wszystko do miski, i znowu ucieraj jakiś czas. Potem weź $\frac{3}{4}$ funta dobrej mąki i ucieraj ją, powoli wysypując. Posmaruj mocno ciasto świeżym szmalcem, daj dobrze urosnąć, piecz przez jedną godzinę. Jak będzie gotowe, posyp cynamonem i cukrem.

N. Gewicht

Jak zrobić oblaty migdałowe

1 funt tłuczonych migdałów, $\frac{3}{4}$ funta tłuczonego cukru, 3 lub 4 żółtka, 2 pokrojone cytryny

H. Gewicht

Jak zrobić precle i obwarzanki

1 funt mąki, 2 funty tłuczonych migdałów, 1 funt tłuczonego cukru, 3 całe jaja i 4 żółtka, $\frac{1}{2}$ funta masła.

H. Gewicht

Biszkopt

Weź $\frac{1}{2}$ funta drobno utartego cukru i 7 jaj, włóż do rondelka i ucieraj, aż ten się wypełni. Następnie dodaj 12 łutów mąki kartoflanej, wyłóż na blaszkę, którą dobrze masłem wysmaruj i drobno utartym chlebem posyp, a potem piecz w wysokiej temperaturze.

N. Gewicht

Jak zrobić kwiatki z ciasta francuskiego⁴

¼ funta cukru, ½ funta masła, ¾ funta mąki, 4 łyżki mąki, wszystko to wyrobić na ciasto.

N. Gewicht

Jak zrobić tort austriacki

Weź ćwierć funta szmalcu, dobrze go utrzyj. Wbij do tego 7 jaj, ucieraj wszystko długo, zaś potem dodaj pół funta dobrej mąki, 7 łyżek cukru, 7 łyżek drożdży i także utłuczone migdały wraz z wodą różaną, 7 łyżek dobrego mleka i nieco soli. Wszystko długo ucieraj, ale tylko w jedną stronę, aż ciasto zacznie rosnąć w misie, po czym pozostaw na jakiś czas przed piecem. Wysmaruj blachę masłem, wlej ciasto i piecz w dobrze rozgrzanym piecyku. Można z wierzchu połączyć lukrem lub posypać cynamonem i cukrem.

N. Gewicht

Jak zrobić matą blachę ciasta

Weź 6 żółtek i ubij je dobrze, dodaj ½ funta białego cukru i ucieraj mocno przez kwadrans. Rozpuść 8 łutów masła i dodaj do tego wraz z niecałą ćwiartką funta dobrej mąki, potem – rób jak zwykle. Wysmaruj blachę masłem i oblecz ją delikatnym płótnem, po czym ciasto, żółtkiem posmarowane, piecz szybko. Ciasto, gdy już upieczone, jest bardzo twarde, ale jeśli przez noc postoi, staje się kruche i delikatne.

N. Gewicht

Jak zrobić ciasteczka ze stoniną

Do ¼ funta masła potrzeba kubek mąki. Masło musi przedtem być dobrze utarte wraz z 3 żółtkami i potem 2 całymi jajami. Dodaj powoli mąkę i jedną łyżkę drożdży, posól według uznania. Potem weź kilka łyżek mleka i wymieś wszystko pieczołowicie. Wyłóż na stolnicę i pokrój na 15 kawałków. Zrób z tego okrągłe ciasteczka. Posól pokrojoną w kostki stoninę, ale w pierw wyłóż ciasteczka na blachę, posmaruj żółtkiem i posyp odrobiną kminku. Pozostaw na kwadrans przed piecem, po czym dobrze wypiecz!

N. Gewicht

⁴ Z ciasta francuskiego wykrawane były kwiatki foremką w tym kształcie, które układano na blasze posypanej mąką, smarowane rozbełtanym jajkiem i następnie pieczone (przyp. tłum.).



Jak zrobić pieczone migdały

Weź ćwierć funta masła, 2 duże jaja i 24 łyty cukru, ale z tego połowę zatrzymaj na posypkę. 1 całą cytrynę, masło pokrusz do mąki, której weź tyle, ile trzeba na jajka. Rozetrzyj tłuczkiem, dodaj cukier i cytrynę, i wymieś ciasto tak twardo, by dało się rozwałkować. Potem zrób placki, a każdy gruby na trzy uchwyty noża. Migdały rozłup, upiecz na szmalcu i obtocz na gorąco w cukrze i cynamonie, którego weź jedną kwintlę⁵. I gotowe, ale trzeba je jeszcze posolić.

K. G.

Jak zrobić torcik wiśniowy

Weź 12 łytów cukru i 10 jajek. Trzeba to całą godzinę ucierać. Potem dodaj ½ funta tłuczonych migdałów i bułki tartej tak dużo, jak uznasz za stosowne. Ciasto jest dobrej gęstości, gdy wiśnia wrzucona do środka na dno nie opada. Potrzeba kubek wiśni, z których pestki wyjąć należy i w naczyniu na jakiś czas zostawić, aż sok puszcza. Ten odlany być musi. Blaszkę wysmarować masłem i posypać bułką. Potem dobrze wypiec, a gdy są gotowe, robi się od góry dziurki i sok się wpuszcza do środka. Jak ostygną, posypać cukrem i cynamonem.

N. G.

Jak zrobić powidła z pigwy

Weź pigw tyle, ile uznasz za stosowne. Wytrzyj je do czysta ściereczką. Gotuj we wrzącej wodzie, aż zmiękną. Potem zdejmij skórkę i pokrój pigwy aż do pestki. Wyrób ciasto i weź do 1 funta ciasta ¾ funta cukru, a do 1 funta cukru pół ćwiartki wina pigwowego, ale przedtem przegotuj je z cukrem. Dodaj białko i zdejmuj pianę, aż cukier będzie znowu czysty i da się wyciągnąć na talerz. Następnie włóż do środka ciasto pigwowe i pogotuj dłuższą chwilę, aż stanie się dość gęste. Dodaj pokrojone cytryny, cynamon, galgant, kurkumę i kardamon, a gdy ciasto odchodzi od kociołka, przełóż je do foremek, ale najpierw wytrzyj je mokrą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, aż wyschną. Wtedy zachowasz je na dłużej. Bacz, by przypraw nie tłuc, lecz kroić.

N. G.

⁵ Kwintla = ¼ funta, ok. 4,5 grama (przyp. tłum.).

Jak zrobić frykaton

Weź piękny, okazały udziec cielęcy – górną część, ale tak, by twarda część pozostała, i oddziel go od kości. Potem zdejmij skórę, potraktuj go nożem i dobrze naszpikuj słoninę. Następnie trzeba wziąć kawałek dobrego masła, całe goździki, gałkę muszkatołową, całe cebule, liście laurowe i kawałek cukru. Solić go nie wolno. Włożyć wszystko do tygla, postawić na węgle i gotować tak długo, aż udziec nabierze brązowego koloru. Wtedy zrób zaprażkę z dobrej mąki i do tej dodaj bulionu mięsnego, a do tego kilka kubeczków wina, trufle i skórkę cytryny, jeśli bulion ma być na słodko. Udziec w tym gotować, aż będzie gotowy.

Jak zrobić duszoną wotowinę na zimno lub ciepło

Weź duży kawałek ogona o wadze 12 funtów lub więcej, który ma dużo mięsa i mało tłuszczu, jest bardziej mięsisty, a także długi i wąski. Naszpikuj ten kawałek za pomocą długiego szpikulca wzdłużnie słoninę, która przedtem musi być natarta zielem angielskim. Trzeba tą słoninę naszpikować podłużnie tak ze sześć lub osiem razy, żeby potem przy krojeniu słoninka między mięsem ładnie wyglądała. Jak mięso jest już naszpikowane i doprawione, to wkłada się je do szczelnego naczynia, na dno daje się kawałki przypraw, cebulę, liście laurowe i sok z całej cytryny wraz ze skórką, majeranek, podlewa dużą ilością rozpuszczonego masła, przykrywa naczynie i pozostawia w piecu lub na kuchni przez noc. Dusić trzeba w wysokiej temperaturze, ale nie przypalić. Dusić należy 12 godzin, jeśli sztuka mięsa jest duża lub stara, a gdy się już udusi, niech wystygnie, ale pod przykryciem. Można potem potrawę spożywać na zimno, a długo można ją zachować. Można podawać ją też na gorąco, podlewając bulionem.

Mata strucla na słodko

Weź 8 łutów utartych migdałów, 14 łutów cukru, ½ łyta cynamonu, ½ łyta kardamonu, ½ łyta tłuczonych grubo goździków, skórki cytryny i pomarańczy według uznania, 7 żółtek i 2 całe jajka a mąki, ile się da. Zrób z tego następnie podłużne warkocze, natnij je grzbietem noża, wyłóż na blachę posypaną mąką. Piecz struclę, aż się stanie brązowa, potem wyjmij i pozwól wystygnąć. Wymieszaj lukier z wodą i gumą arabską, i posmaruj tym ciasto. Posyp brązowym słodem i grubo tłuczonym cukrem, i daj ciastu obeschnąć w piecu.

N. G.

Jak zrobić ciastka makaronikowe

1 funt migdałów grubo utłuczonych i ½ funta cukru utrzeć wraz z połową cytryny, skórką drobno pokrojoną, dodając 2 jajka. Przełożyć do foremek i upiec.

N. G.

— 7 —

Jak zrobić raki inaczej

Weź raków tyle, ile zechcesz, wrzuc je do wrzątku, obierz i posiekaj drobno. Weź bułki tartej, słodkiej śmietanki, 3 jajka, z przypraw kwiat muszkatowy, sól i cytryny, zawiń w czyste płótno i gotuj, aż ciasto stanie się gęste, inaczej przeleje się przez płótno. Jak będzie gotowe, weź nóż i pokrój je na plastry, potem wysmaruj miskę masłem i włóż do niej po kolei plastry. Następnie weź skorupki z raków i potłucz je na drobno, podlej bulionem i polej plastry.

Jak zalać wiśnie

Weź wiśnie i obetnij ogonki, potem włóż owoce do słoika. Weź tłuczonego cukru, ale dużo, i dolej nieco najlepszego winnego octu. Owiń słoik ściereczką, postaw na słońcu i destyluj tak długo, aż ocet podejdzie do góry.

Ciasteczka migdałowe

¾ funta słodkich migdałów i ¼ funta gorzkich migdałów delikatnie zaprawionych wodą cynamonową⁶, potem funt najlepszego cukru. Migdały ucieraj z cukrem pół godziny, następnie dodaj 1 jajko i skórkę cytryny drobno krojoną, a potem rozsmaruj masę na oblatkach i upiecz.

N. G.

Precelki migdałowe

1 funt drobno startych migdałów, ¼ funta masła, ½ funta cukru, 8 żółtek ugotowanych na twardo, ale żółtko musi być bardzo delikatnie utarte. Potem wszystko zmieszać, dać na oblady i upiec. Można też placuszki zrobić i napelnić je konfiturą.

N. G.

Pospolite holenderskie andruty

19 łutów mąki, 11 łutów cukru, 4 jajka. Przypraw, ile się zechce, wody różanej lub źródlanej, aż ciasto będzie gęste, potem upiecz.

N. G.

⁶ Chodzi o moczoną w wodzie laskę cynamonową (przyp. tłum.).

Konfitura z kwiatu pomarańczy

Weź kwiecie pomarańczy, gdy jeszcze jest w całości, a płatki nie odpadają. Wytnij nożykiem żółty środek wraz ze słupkiem a zważaj, żeby się kwiat nie rozpadł, a płatki pozostały pięknie razem. Wrzuć kwiecie do czystej wody i tam pozostaw, aż się całe namoczy. Potem wyjmij je z wody i nalej świeżej. Wlej na miedzianą patelnię wodę i zagotuj, wtedy weź kwiecie zawinięte luźno w czysty materiał, włóż do wrzątku, po czym wyjmij i razem z materiałem przelóż do zimnej wody. Daj wystygnąć, połóż kwiecie na suchy materiał i przykryj innym, osusz i włóż do słoika. Rozpuść cukier z wodą, podgrzewając. Im czystszy cukier, tym lepsza będzie konfitura. Przelej cukier z patelni do garnka i co trzy, cztery dni zagotowuj cukier znowu. Gdy jest zimny, zalej ponownie. Za każdym razem, gdy zagotowuje się cukier, trzeba dosypać trochę nowego, a powtarzać to tak często, aż stanie się gęsty.

Jak ubić pianę z białek

Weź 8 albo 10 jajek i ubij białko na pianę. Weź kwaterkę śmietanki, dodaj tyleż cukru, aż będzie słodkie, i trochę wody różanej. Wyłóż na grzanki i postaw w chłodnym miejscu. Trzeba nakładać pianę od razu, bo inaczej się rozejdzie. Skrętki z białek trzeba usunąć.

Makaroniki

1 funt migdałów utłuc grubo, potem utrzeć ½ funta cukru, pół cytryny, skórkę posiekać drobno, dodać 2 jajka, wyłożyć na oblaty i upiec.

Anyżowe sznytki

Rozbij jedno całe jajko, utrzyj z łutem cukru i pół łutem anyżu, dodaj tyle mąki, żeby ciasto wymiesić i uformuj podłużne strucle. Blachę wysmaruj masłem, ale zaraz wytrzyj i wyłóż nań strucle. Posmaruj je czterema jajkami i włóż do pieca. Upiecz i pokrój na cienkie sznytki, póki ciepłe. Można też dodać migdałów.

N. G.

Jak należy zrobić ciasto wafle

Do ¾ funta masła dodaj 10 jajek i ucieraj przez godzinę. Dodaj potem 1 funt mąki, niepełny kufel ciepłego mleka i trochę drożdży. Dobrze to wszystko utrzyj, a przy piecu postaw i daj wyrosnąć. Potem upiecz i jedz na zdrowie. Notabene – wyjdą z tego 22 wafle.

N. G.

Placuszki migdałowe

Funt migdałów, półtorej kwarty cukru, łąt cynamonu, skórka z jednej cytryny, ¼ funta mąki i trzy żółtka, ¼ funta masła w tym rozpuścić, potem wodą różaną nieco doprawić, jak przy innych ciastach, i upiec na blasze do ciastek.

N. G.

Jak zrobić konfitury ze świeżo zerwanych porzeczek

Weź czarne porzeczki, co się jeszcze mocno na lodydze trzymają, weź dobre go cukru, rozpuść go, a jak się wystarczająco długo gotował, wrzuc owoce do cukru i postaw na ogniu węglowym, żeby się całkiem nagrzały. Potem zdejmij je z ognia i zostaw w cukrze w garnku, a następnego dnia postaw cukier na ogniu węglowym i tylko podgrzej, ale nie pozwól się zagotować. Następnie wyjmij łyżką porzeczki, wkładaj do słoika, aż ten całkowicie się wypełni, i poczekaj, aż wystygnie. Wlej potem cukier na porzeczki i ilekroć pojawi się biała pianka, trzeba cukier zagotować i odstawić w chłodne miejsce.

— 10 —

Jak ugotować albo upiec roladki z mięsa

Udziec cielęcy pokrój na cienkie kawałki, dobrze rozbij, potem dodaj nać pietruszki i selera, weź trochę tartej bułki i przypraw. Wszystko to przełóż na mięso, posmaruj masłem, pozawijaj jedno na drugie i włóż do tygla wysmarowanego masłem. Piecz, aż się zrobią brązowe. Jeśli jednak je gotujesz, trzeba polać rosółem mięsnym.

Chlebki anyżowe

Weź półtora jajka, ubij, 2 łyżki wody różanej, potem 9 łątów cukru, ucieraj przez godzinę. Anyżu, kopru włoskiego i też skórki pomarańczy weź tyle, ile chcesz, ¼ funta mąki, wymieś wszystko razem i zrób z tego bocheneczki.

N. G.

Nadziewana kapusta włoska

Weź kapustę i wytnij środek, ale tak, aby główka pozostała cała. To, co wycięte, posiekaj na małe kawałeczki i zrumień na maśle z tartą bułką. Dodaj trochę dobrego mleka, wbij jajka, dodaj przyprawy, wszystko wymieszaj, a przedtem zanurz główkę kapusty we wrzątku i chwilę potrzymaj, aż się zrobi krucha. Potem napełnij ją farszem, zwiążz nicią, włóż do tygla, polej rosółem, dorzuc kwiatu muszkatowego, zagotuj. Potem przetnij na pół, polej roztopionym masłem i podaj na stół.

Pieczone migdały i rodzynki

Obierz migdały ze skórki, a z rodzynek wyjmij pestki. Potem nadziej ich tyle, ile chcesz, na roženka z drutu srebrnego. Później zrób ciasto. Weź 2 łyżki mąki, 2 łyżki wina, trochę wody różanej, 1 żółtko, 2 łyżki cukru, zanurz w tym migdały i rodzynki, i wysmaż je w szmalcu.

Tort migdatowy

Do jednego funta migdałów dodaj 20 jajek i pół funta najlepszego cukru. Ucieraj delikatnie przez godzinę. Wysmaruj blaszkę, przełóż nań ciasto i upiecz.

N. G.

Ciastka myśliwskie

Pół funta cukru, pół funta mąki, $\frac{3}{8}$ funta grubo posiekanych migdałów, jaja i cukier ucierać przez godzinę. Potem dodać mąkę i migdały, i anyż wedle uznania, a także cytryny, ile się zechce. Włożyć do formy, a jak wystygnie, pokroić.

N. G.

Stodkie ciasteczka maślane

Do jednego funta masła tyle samo mąki, co masła – wymieś, dodaj 12 łyżek słodkiego wina i jeszcze 4 łyżki cukru. Wyrób ciasto, podziel je na 4 części, wszystkie cztery rozwałkuj na grubość palca, potem zrób kwiaty albo co zechcesz. Możesz też je nadziać. Posmaruj białkiem, posyp cukrem. Trzeba je raz złożyć na pół.

N. G.

Karczochy z rakami

Usuń z karczochów zdrewniałą część, obierz, weź ugotowane raki, usuń szyjki i szczypce, i rozbij pancerzyki. Zrumień je na maśle, potem dodaj rosół mięsny i pogotuj chwilę. Wyciśnij je potem przez płócienko – z tego będzie czerwony wywar. Ugotuj w nim karczochy i umieść wyjęte szyjki w karczochach, a wyjęte szczypce włóż między liście. Przed podaniem na stół trzeba je lekko przyrumienić na maśle.

Mus robiony w misce

Weź 3 albo 6 jaj, ubij je dobrze, dodaj 1 kufel mleka i cukru do woli. Postaw na wrzącą wodę i mieszaj, aż się składniki połączą.

N. Maś

Strucla ryżowa

Weź ryżu ugotowanego w dobrym mleku, rozpuść w nim kawałek masła, potem weź $\frac{1}{4}$ funta migdałów namoczonych w wodzie różanej, 1 łut drobno utartego cynamonu i $\frac{1}{8}$ funta cukru. Włóż do formy na godzinę i upiecz w piecyku, a kto lubi, w misce zagotować w dobrym mleku i posypać cukrem i cynamonem.

N. G.

Na inny sposób

Zrób rzadką jajecznicę, dodaj cukru i cynamonu, posmaruj tym ciasto, przełóż na wierzch, upiecz w piecyku lub zrób z mlekiem.

Tort wiśniowy

10 jajek dobrze ubitych, $1\frac{1}{2}$ kufła śmietany, 3 garście tartej bułki, cukru i cynamon do smaku. Przełóż do płaskiej blachy wysmarowanej masłem i powoli upiecz.

N. G.

— 13 —

Biszkopt

Pół funta drobno utartego cukru i 7 jajek utrzyj dobrze w moździerzu, potem dodaj 12 łutów dobrej mąki ziemniaczanej i przełóż do blaszki, którą wysmaruj masłem i posyp tartym chlebem. I upiecz od razu w wysokiej temperaturze.

N. G.

Tort biszkoptowy

Pół funta utartego cukru, 6 całych jajek i trzy żółtka ucieraj w moździerzu w jedną stronę przez godzinę. Dodaj pół funta mąki ziemniaczanej i daj wyrosnąć. Pieczenie: blaszkę tortową należy natłuścić lekko pędzelkiem i obsypać bułką tartą. Można też zetrzeć trochę skórki cytrynowej lub dodać tłuczonego cynamonu, jeśli kto go lubi.

N. G.

Ciasto maślane

13 łutów mąki, 6 łutów cukru, 1 łut masła – te trzy składniki utrzyj dobrze, potem dodaj jedno jajko całe i dwa żółtka, i wody różanej według uznania. Wymieszaj – i gotowe.

N. G.

Również innym sposobem

Utrzyj pół funta masła, jedno jajko, 1 łut cukru, 12 łutów mąki i odstaw na 6 do 8 godzin. Masę można użyć do pieczenia nadziewanych precli różnych i pasztecików szpikowych.

Słodkie ciasto maślane

Weź 12 łutów mąki, 4 łuty drobno odsianego cukru, pół funta masła, nieco wody różanej. Odstaw ciasto na noc. Następnego dnia uformuj kwiatki albo co tam chcesz.

N. G.

Ucierany tort biszkoptowy

7 jaj, pół funta cukru. Jaja i cukier ucieraj przez godzinę cały czas w jedną stronę. Dodaj mąki skrobiowej. Nie ucierać dłużej, aż jajka i cukier zmieszają się z mąką. Blaszkę jednak wysmarować masłem i obsypać, aby się ciasto nie przykleiło, a potem z wolna piec.

N. G.

— 14 —

Paszteciki szpikowe

Ciasto przygotuj następująco: weź 8 łutów mąki, 6 łutów masła i dobrze ugnieć. Dodaj nieco soli i jedną lub dwie łyżki wina albo wody. Odstaw je na chwilę. Ugnieć na grubość rękojeści noża i wyłóż je na blaszkę, a na nadzienie weź 8 łutów szpiku cieleńcego, 8 łutów migdałów obranych ze skórki i utłuczonych tak drobno, jak to możliwe. Do tego 6 łutów cukru, porządną garść tartej bułki, pół kufła słodkich orzechów, 4 do 6 całych jaj, trochę cynamonu, kardamonu i plastry cytryny. Szpik trzeba najpierw utrzeć, aż się zrobi pianka, potem dodać migdały, cukier i ucierać dobre pół godziny; jajka ubić przedtem dobrze na pianę małą trzepaczką i dodać do dzieży, ale tak, aby wypełnić tylko jej połowę, bo ciasto będzie rosło i nie należy go przykrywać. Upiec w piecyku i podać na stół.

N. G.

Żółte buraki z cukru

Ćwierć funta migdałów obranych dobrze utłucz, pół funta kruszonej bułki zmiękczonej w wodzie różanej, ale bacz, by nie były zbyt mokre. Ubij migdały i bułkę, dodaj do tego $\frac{3}{8}$ funta cukru, kawałek masła wielkości orzecha włoskiego i trzy jajka. Jeśli ciasto jeszcze nie daje się ukształtować w formę buraczków, to dodaj nieco tartej bułki i upiecz w gorącym szmalcu pięknie na złocisty kolor. Jeśli kto chce, może dodać cynamonu i kwiecica migdałowego. Gdy buraczki są już upieczone, to weź nieco natki pietruszki i wetknij ją od góry w buraki zamiast naci buraczanej.

N. G.

— 15 —

Marcepan

Funt obranych migdałów – utłucz je drobno wraz z wodą różaną. Pół funta drobno utłuczonego i przesianego cukru – utrzyj cukier z migdałami. Daj ciastu trochę obeschnąć w piecyku lub na patelni, następnie dodaj takie oto przyprawy: cynamon, goździki, kwiat muszkatowy, kardamon, pokrojoną cytrynę. Wymieszaj wszystko, wyłóż na oblaty, uformuj marcepan, odstaw do wyschnięcia, posmaruj cukrem i wodą różaną.

N. G.

Jak zrobić ptysie

13 łutów mąki wsyp do miski, do tego 4 łuty tłuczonego cukru. Potem weź kwaterkę mleka, postaw na ogień i gdy zacznie wrzeć, dodaj 10 łutów masła i gotuj na wrzącym ogniu, aż masło się całkowicie rozpuści. Następnie dodaj mąkę z cukrem, ucieraj i ładnie osusz na patelni. Potem 6 jajek jedno po drugim ucieraj z ciastem, po czym wyłóż na blachę posypaną mąką, formując małe bocheneczki, i upiecz.

N. G.

Ciasto pigwowe

Ugotuj w wodzie 8 dorodnych pigw o jasnym miąższu, aż będą białe, potem je obierz i wyskrob miąższ nożykiem. Przetrzyj tenże przez sitko, weź potem około funta ciasta i półtora funta dobrego cukru albo tak dużo cukru, ile pigwy, a to według uznania. Utłucz cukier na kawałeczki, dodaj mniej więcej kufelek albo 3 razy po pół ćwiartki wody i gotuj. Wylewaj go po kropli na cynowy talerz, a gdy ciągnie się i staje się twardy, jest gotowy. Wtedy odstaw z ognia, dodaj ciasto pigwowe i ucieraj, aż będzie gładkie. Wrzuć także pokrojone drobno skórki cytryny, dodaj sok z jednej cytryny, zagotuj jeszcze raz krótko, potem zanurz blachę w świeżej, ciepłej wodzie, następnie strząśnij wodę, połóż na blasze ciasto i odstaw na noc. Obkrój je później cienkim nożykiem i wyłóż na dobry papier. Pociągnij po wierzchu czerwonym drewnem sandałowym lub tartym długim pieprzem i odstaw do wyschnięcia.

N. G.

Babka ucierana

Weź funt szmalcu i ucieraj go przez pół godziny, aż stanie się płynny. Potem weź funt mąki i ucieraj, aż ciasto przestanie się przylepiać do dzieży. Następnie weź 16 jajek, wbijaj po pięć i mieś, aż ciasto zrobi się gładkie, a potem weź 4 łyżki drożdży i wymieszaj. Wysmaruj blaszkę szmalcem i daj ciastu rosnąć przy piecu, po czym pięknie wypiecz.

N. G.

Ciasto ucierane ze słoniną

Weź ¼ funta szmalcu i ucieraj tak długo, aż stanie się biały, następnie wbij dwa jajka i dwa żółtka. Utrzyj wszystko, potem dodaj pół ćwiartki drożdży i śmietaną, łut soli i funt mąki. Wszystko to wymieś i wyłóż na stolnicę, potnij na kawałki i połóż przy piecu, by ciasto urosło, później uformuj na okrągło. Słoninę pokrój w kostkę, posyp kminkiem i solą, wyłóż na ciasto, przedtem jednak posmaruj jajkiem i upiecz.

N. G.

Na inny sposób

Weź pół funta szmalcu i ucieraj, aż będzie biały. Stale ucierając, dodawaj po kolei cztery jajka i dwa żółtka, potem ¼ miary śmietany, 2 lub 3 łyżki drożdży. Dobrze utrzyj. Później jeszcze dwa kufle mąki, soli według uznania. Wymieś i upiecz jak powyżej. Kto nie chce dać słoniny, może użyć migdałów, a zamiast kminku – kardamonu.

N. G.

Ciasteczka oblatowe

Funt utłuczonych migdałów, ¾ funta tłuczonego cukru, 3 całe jaja i 4 żółtka, dwie pocięte cytryny.

H. G.

Obwarzanki i precelki

Funt mąki, funt migdałów, funt cukru, 3 jajka i 4 żółtka, pół funta masła.

H. G.

Ucierane babeczki

Weź funt szmalcu i ucieraj przez pół godziny, aż szmalec stanie się płynny. Weź funt mąki i wymieś ją z 16 jajkami, dodając po kolei po 6 jajek. Ciasto ma być gładkie. Potem dodaj 4 łyżki drożdży i dobrze wymieś. Następnie posmaruj blachę szmalcem i daj ciastu rosnąć przez godzinę przed piecem, po czym dobrze wypiecz.

Ucierane ciasto stoninowe

Weź ćwierć funta szmalcu i ucieraj tak długo, aż stanie się biały. Potem wbij 2 jajka i 2 żółtka, dobrze utrzyj, a następnie weź $\frac{1}{8}$ funta drożdży i piątą część mleka, lut soli i funt mąki.

Jak robić wiśnie do zamknięcia w naczyniach

Oberwij ogonki z wiśni. Na funt wiśni weź półtora funta cukru, który wyklaruj. Jak tylko przestanie się pienić, włóż do niego wiśnie i gotuj przez chwilę. Ale na pół funta cukru potrzeba 2 achtle wody.

N. G.

Stodkie placuszki maślane

$\frac{1}{4}$ funta masła z kąpieli w wodzie różanej utrzeć z jajkiem i $\frac{1}{4}$ funta mąki. Dodać cukru według uznania, wyrobić z ciasta placuszki na grubość palca, potem posmarować jajkiem zmieszonym z cukrem i wodą różaną, i wyłożyć na blachę posypaną mąką. Jeśli kto chce, może do ciasta dodać też przyprawy korzenne – cynamon, kardamon, gałkę muszkatołową. Po wyjściu z pieca posmarować jajkiem, posypać drobno zmielonym cynamonem i cukrem, i dać wyschnąć przed piecem.

N. G.

Batabuchy ze stoniną

Do $\frac{1}{4}$ funta masła dodać dwa kubki dobrej mąki, a masło utrzeć, by przypominało śmietanę. Potem dodać jedno po drugim 2 jajka i 3 żółtka, ucierać, a także pół ćwiartki białych drożdży piwnych i kilka łyżek dobrego mleka. Soli – według uznania. Wszystkie składniki dobrze wymiesić, wyłożyć na stolnicę i uformować 15 małych chlebków. Posypać je kminkiem i posolonymi kawałkami słoniny. Można też wziąć migdały lub małe rodzyнки, ale muszą być posmarowane żółtkiem. Później zostawić na kwadrans przy piecu, by urosły, i piec powoli.

N. G.

Jak zrobić migdały w glazurze

Obierz ze skórki tyle migdałów, ile potrzeba, potem włóż je do wody różanej, żeby naciągnęły, dodaj cukru, a jeśli lubisz, także cynamonu. Następnie weź świeżego szmalcu i rozgrzej go na patelni. Weź chochlę z dużymi dziurkami – wybierz migdały z cukru i wody różanej, daj im ocieknąć i wrzuć je następnie na gorący szmalec, jednak co chwilę podnoś je do góry i sprawdzaj, czy już się zarumieniły. Wtedy wyciągnij je na duży talerz i potrząsaj, by się nie pokleily. Rób to tak długo, aż ostygną i nabiorą połysku.

Kotleciki siekane

Weź funt cielęciny, pokrój mięso na małe kawałki, także ćwierć funta pokrojonego w kostkę łaju wołowego, trzy jajka, posiekaną skórkę cytryny wraz z kufelkiem słodkiej śmietanki i kilka garści tartej bułki, soli, kardamonu, kwiatu muszkatowego – według uznania. Wszystko to pieczolowicie wymieszaj. Weź 2 lub 3 necówki cielęce i pokrój je na kawałki, nałóż masę i zawiń. Smaż na patelni na gorącym szmalcu przez 3 kwadransy, nie przewracając, aż staną się jasnobrązowe.

N. G.

Ciasto maślane

Weź 13 łutów mąki, 6 łutów cukru, 4 łuty masła, utrzyj pieczolowicie. Potem dodaj jajko i 2 żółtka, i według uznania wody różanej. Wymieś – i gotowe.

N. G.

Inaczej

Ćwierć funta masła, jedno jajko, 4 łuty cukru, 12 łutów mąki – wszystko to wymiesić i pozostawić na 6 do 8 godzin.

Inne słodkie ciasto maślane

12 łutów mąki, 4 łuty drobno odsianego cukru, ćwierć funta masła i trzy jajka, według uznania nieco wody różanej. Wymiesić i pozostawić na noc, a na drugi dzień uformować kwiaty albo co się chce.

N. G.

Jak upiec ucieraną babkę

Weź funt świeżego szmalcu, 20 jajek, pół kufelka białych drożdży piwnych, jedną miarę i pół kufelka mąki – ucieraj przez godzinę. Pół godziny piecz, ale ze śmietaną to trzeba 3 kubki mąki wziąć, pół kufelka śmietanki, 16 jajek, soli według uznania. Można też dodać skórkę cytryny.

N. G.



Stodkie pączki drożdżowe

Wsyp pół kubka mąki do miski, postaw na piecu, żeby się podgrzała. W tym czasie podgrzej w kubku półtora aichtla dobrych drożdży piwnych, zamieszaj z mąką i daj nieco podrosnąć. Potem wbij 4 jajka, które przedtem leżały w ciepłej wodzie, także półtora aichtla rozpuszczonego świeżego szmalcu. Następnie weź ćwierć funta cukru, pół aichtla wody różanej i półtora aichtla słodkiej śmietanki, tak żeby było tego w sumie pół kufła. Dodaj soli, zmieszaj z ciepłą mąką, a gdy będzie dostatecznie gęste, rozwałkuj i pokrój albo wyciśnij blaszanymi foremkami. Potem przykryj płóciennym, ażeby zbyt nie obeschły na wierzchu i odstaw do wyrośnięcia, a gdy zaczną rosnąć, podgrzej szmalc na patelni, ale nie za mocno. Włóż tam ciastka i polewaj je ciągle szmalcem, aż urosną, i piecz je powoli.

N. G.

— 19 —

Stodkie kwiaty z ciasta maślanego⁷

Ćwierć funta cukru, pół funta masła, $\frac{3}{4}$ funta mąki, 4 łyżki wody różanej – wszystko wymieszać, odstawić na chwilę i potem upiec.

N. G.

Paszteciki szpikowe

Do ciasta potrzeba następujących składników: 18 łutów mąki, ćwierć funta masła, 4 łuty cukru, jajko, łyżeczkę wody różanej. Wszystko wymieszać i ugnieść na twarde ciasto, przykryć papierem i pozostawić na noc w piwnicy. Potem przełożyć na blachę, wypełniając paszteciki całkowicie nadzieniem, i piec bez przykrywki. Do nadzienia trzeba 4 łuty szpiku wołowego. Ucierać go trzeba w ciepłej misce, aż uzyska kolor mleka, potem dodać 4 łuty migdałów z odrobiną wody różanej, 3 jajka, dwie garście tartej bułki i trzy łuty drobno przesianego cukru, półtorej kwintli kardamonu, trochę mniej cynamonu i pół cytryny. Wszystko to utrzeć, nadziać ciasto i piec przez pół godziny. Z tej ilości można zrobić 12 pasztecików.

N. G.

Jak zrobić placek z kielbasą

Weź 2 smażone kielbasy (trzeba je pokroić), dwie garście tartej bułki, 2 jajka i trochę bulionu mięsnego, dodaj plastry cytryny, kardamon, kwiat muszkatowy lub gałkę muszkatołową. Zrób z tego coś w rodzaju masy na naleśniki, potem wlej bulion i wodę do garnka, zagotuj, po czym włóż przygotowaną masę i gotuj niecałą godzinę. Następnie pokrój w długie kawałki, dodaj masła i podawaj na stół. Można też dodać do tego posiekane go szczypioru.

⁷ Kwiaty wycinane były foremką w tym kształcie (przyp. tłum.).

Galareta z migdałami

Weź 4 nóżki cielęce, wytnij największe kości, umyj je dobrze, ażeby nie było w nich krwi, włóż je na dwie godziny do zimnej wody, potem przelóż do garnka, dolej 2 miary wody niesolonej, w połowie wody zagotuj nóżki i odcedź. Następnie weź pół funta migdałów (muszą być utłuczone bardzo drobno), gorącym bulionem z nówek zalej migdały, jeszcze raz je utłucz i przetrzuj wraz z bulionem przez sito do cynowej misy, ale czynź to na węglach, żeby nie zgęstniało, bo wtedy nie da się przetrzeć. Później weź kawałek cukru, 12 kropli esencji cynamonowej lub cytrynowej lub 6 łyżek wody cynamonowej; można także utrzeć skórkę z jednej cytryny i przetrzeć ją z bulionem z nówek cielęcych. Potem odstaw bulion na noc w chłodnym miejscu. Gdy wszystko jest już dobrze połączone, należy wlać płyn do czarek lub innych naczyń. W lecie może galareta stać tylko jedną noc. Można się nią delektować tak często, jak się chce. Można ją także spożywać z herbatą i kawą. Jest bardzo dobra dla wzmocnienia serca.

N. G.

Gotąbki

Pokrój drobno cielęcinę lub wołowinę, dodaj pokrojoną słoninę lub szmalec, tartą bułkę i jajka, plastry cytryny, gałkę muszkatołową – i dobrze wymieszaj wraz z odrobiną mleka. Potem weź liście kapusty, nałóż na nie grubą warstwę nadzienia, zawiń jak kielbasę, przelóż do miski, podlej wrzącym bulionem mięsnym, dodaj odrobinę masła i jeszcze raz zagotuj.

— 20 —

Łodkie ciasto maślane na pierożki ravioli

Weź 13 łutów mąki, 6 łutów cukru, 4 łuty masła. Dobrze utrzyj, potem dodaj jajko i dwa żółtka, i wody różanej według uznania. Wymieś – i gotowe. Na nadzienie potrzeba mniej więcej ¼ funta migdałów grubo posiekanych, 6 łutów rodzynek, 6 łutów winogron też posiekanych, a jeśli kto chce, może wziąć całe winogrona. Potem dodaj ubite białko z dwóch jajek i nieco syropu z cukru, jak jest. Jeśli nie ma, to także wodę różaną – jedną lub dwie łyżki, a jak pierożki będą klejone, trzeba je posmarować na brzegach białkiem, żeby się dobrze skleiły i nie rozpadły w garnku.

N. G.

Jak upiec czarny tort chlebowy

Weź funt migdałów wraz ze skórą (trzeba je drobno utłuc), dodaj $\frac{3}{4}$ funta cukru, także drobno utłuczonego i przesianego, potem ucieraj w jedną stronę migdały z cukrem przez kwadrans, następnie wbijaj po kolei 16 jajek i ucieraj. Ciasto musisz miesić w glinianej dzieży. Potem weź małą miskę i włóż do niej 2 łyty cynamonu, 2 łyty goździków i 2 łyty kardamonu. Wszystko to utrzyj dobrze, po czym wyjmij ciasto z dużej dzieży i wyrabiaj, dodając przyprawy korzenne, a gdy stanie się gładkie, daj je z powrotem do dużej dzieży i mieś jeszcze około kwadransa. Blaszke wysmaruj masłem i piecz w średniej temperaturze.

N. G.

Czarny chlebek domowy z cukrem

Weź 8 całych jajek, 8 żółtek, 21 łątów cukru, który jest dość czarny i przesiany. Ucieraj przez godzinę, potem dodaj 16 łątów mąki, która musi być sucha i ciepła. Stale ucierając, dodaj łąt kardamonu, łąt gałki muszkatołowej, pół łąta kwiatu muszkatowego, wody cynamonowej tyle, ile mieści się w jajku, i dwa razy tyle okowity. Później jeszcze nieco utrzyj, przelej do odpowiedniej formy, którą wpiery wysmaruj masłem, i piecz dwie godziny w nie za wysokiej temperaturze.

N. G.

Tort wiśniowy

Weź 10 jajek i utrzyj je znanym sposobem, dodaj półtorej ćwiartki funta cukru, który musi być drobno utłuczony, ucieraj przez godzinę. Potem dodaj 10 łątów drobno tartiej bułki, także pół łąta utłuczonego cynamonu i 6 łątów drobno tuczonych migdałów. Następnie weź 3 kubki wiśni bez ogonków, dodaj ich trochę do ciasta, wysmaruj formę masłem, a pozostałe wiśnie powtykaj w ciasto i piecz w dobrze rozgrzanym piecu.

N. G.

Jak upiec pączki kładzione łyżką

Najsamperw wyrobić ciasto na pączki z 1 kubka mąki, 3 jajek, 3 łątów cukru, 2 łyżek okowity i 2 łyżek wody różanej. Zważyć po dwa łąty ciasta, z tego uformować 12 kulek, które należy rozwałkować na cienkie placki, uformować sakiwki i nakładać po kolei na łyżkę. W garnku podgrzewamy miarę szmalcu, następnie wkładamy łyżkę z pączkiem i obracamy go w gorącym szmalcu, aż się zrobi brązowy. Po wyciągnięciu posypać cynamonem i cukrem.

N. G.

Jak upiec tort jabtkowy

Weź pół funta mąki i tyleż masła, i ponadto do wyrobienia ciasta jeszcze 4 łyty mąki. Potem wałkuj masło z mąką, aż powstaną cienkie paski. Nie należy ucierać masła z mąką, tylko rozwałkowaływać. Zbierz wszystko razem i uformuj okrągły kopczyk. Wtedy dodaj achemt wody i według uznania wody różanej, w której rozpuść kawałek cukru wielkości orzecha laskowego, i wlewaj powoli w ciasto, rozrabiając je nożem, a gdy cała woda jest już w cieście, to rozwałkuj je dobrze i gdy się klei, posypuj mąką z pozostałych 4 łytów, aż będzie dość suche. Obróć je 3 do 4 razy, przykryj papierem i odstaw na tak długo, jak zechcesz. Wtedy jest gotowe. Można je też odstawić na 1 do 4 godzin. Do nadzienia potrzeba 12 wielkich jabłek sztetyńskich⁸. Te trzeba obrać i pokroić w cienkie plasterki, włożyć do rondla i dodać kawałek szmalcu wielkości jajka kurzego. Potem dobrze przykryć i lekko podgotować, po czym zdjęć pokrywkę i dać im czas, by doszły. Kiedy ostygną, dodaj pokrojoną na kawałeczki skórkę cytryny, po czym wyłóż tort na papier, a na to nadzienie, które należy posypać posiekanymi migdałami, dodać rodzynki, cukier, cynamon i kawałki cytryny. Następnie posmarować tort ubitym jajkiem i upiec w niezbyt mocno rozpalonym piecu, a gdy będzie już brązowy, trzeba go posmarować wodą różaną z cukrem i pozostawić w piecu, aż obeschnie. Potem posypać cukrem i cynamonem. N. G.

Paszteciki z raków

Weź półtora funta raków, zagotuj we wrzątku z odrobiną soli, oddziel szczypcę, oczyść skorupkę i utłucz dobrze w moździerzu z ¼ funta masła. Potem daj na patelnię lub do garnka ¼ funta masła, utłuczone drobno skorupki rakowe i smaź, aż masło zrobi się całkiem czerwone, następnie przetrzyj je przez płóciemko lub sitko włoskowe do miski i odstaw. Weź czubaty kubek mąki, jedno jajko i żółtko, trochę soli i masło rakowe. Wszystko wymieś na ciasto i odstaw na chwilę, po czym weź usmażone rakowe skorupki, dolej pół kufelka dobrej śmietanki i zagotuj. Ściągnij szumowiny z góry, żeby dodać do nadzienia; można też dodać trochę tego do ciasta, ale tyle, ile się uzna za stosowne. Rozwałkuj ciasto, ale nie nazbyt cienko, i wyłóż na blaszkę. Nadzienie robi się następująco: ugotowane, posiekane szyjki rakowe i pokruszone dwie bułki, namoczone w śmietanie i wyciśnięte, 4 duże jajka, w tym jedno żółtko, kwiat muszkatowy, kardamon, kawałki cytryny – wszystko utrzeć, nadziać paszteciki i włożyć do równomiernie podgrzanego pieca. Piec przez pół godziny, następnie wyjąć paszteciki z pieca, posmarować pozostałym masłem rakowym i dać jeszcze nieco obeschnąć w piecu. Potem wyjąć. N. G.

⁸ Sztetyna (niem. Stettiner Äpfel) to stara odmiana jabłoni. Nazwa wywodzi się od niemieckiej nazwy miasta Szczecina, tj. Stettin (przyp. tłum.).

Kwiaty maślane

Weź $\frac{3}{4}$ funta mąki, $\frac{1}{4}$ funta drobno utłuczonego cukru, pół funta masła, 2 pełne łyżki wody różanej, wszystko to wymieś i wyciśnij foremką kwiaty, które posmaruj jajkiem i posyp cukrem. Potem upiecz ładnie na brązowo w piecyku, a zamiast posypywać cukrem, można użyć lukru z cukru i białka, i posypać barwionym cukrem.

N. G.

Omlet migdałowy

Funt migdałów utłuczonych – ale niektóre z nich muszą być przecięte wzdłuż i będą służyć jako posypka, funt cukru oraz 2 albo 3 jajka. Wszystko razem utrzeć, dodać pół ćwierci funta masła, dać na patelnię i postawić na piec w celu osuszenia, a potem odstawić do ostygnięcia. Następnie znowu wbić 2 albo 3 jajka i znowu utrzeć, po czym wyłożyć na oblaty, posypać migdałami i upiec, a po wyjęciu z pieca pokroić. Można też piec na blasze, ale wprawdzie trzeba ją wysmarować masłem.

N. G.

Galareta z nóżek cielecych dla zdrowych i chorych

Weź 2 dobrze oczyszczone i umyte nóżki cielece, włóż je do garnka z niesoloną wodą i gotuj, aż zmiękną i powstanie kufelek rosółu. Utrzyj drobno pół funta słodkich migdałów, wlej rosół na rozdrobnione migdały, potem przetrzyj przez delikatne płótno lniane, kiedy jeszcze ciepłe, i dodaj kawałek cukru wielkości orzecha włoskiego. Następnie dodaj cytrynę utartą z kawałkiem cukru i rozlej rosół do płaskich misek, po czym odstaw do ostygnięcia. W ten sposób powstanie delikatna i biała jak śnieg galareta.

N. G.

Cukrowe placuszki, z których można też zrobić biszkopty

Osiem dużych jajek dobrze rozbełtanych i funt cukru dobrze odsianego ucierać przez godzinę. Dodać 30 łutów mąki, a kiedy ciasto będzie wystarczająco gęste, wziąć małą łyżeczkę i formować niewielkie stożki. Wyłożyć je na papier i posypać drobnym cukrem. Później strzepać z papieru resztki cukru i piec na lekkim ogniu.

N. G.

Placuszki na inny sposób

Wziąć białko z pięciu jajek i ubijać tak długo, aż się zrobi sztywna piana. Potem dodać pięć żółtek i pół funta drobnego cukru, i ucierać, aż masa będzie biaława i gładka. Dodać później pół funta najlepszej mąki, ale już nie ucierać długo. Wyłożyć na papier i piec na lekkim ogniu.

N. G.

— 23 —

Jak upiec chlebki ulmskie

Weź 4 kubki mąki, 3 łyty anyżu i 3 łyty kopru włoskiego, achemt białych drożdży piwnych, które stały przez noc i się przepracowały. Odcedź płyn i weź achemt stałej ingrediencji drożdżowej, połącz ją z kufelkiem śmietanki lub dobrego mleka, lekko podgrzej i dodaj ¼ funta cukru. Wymieszaj i daj drożdżom pracować, a gdy zaczyn wyrośnie, dodaj drobno posiekany anyż i fenkuł, cytrynę i domieszaj pozostałej mąki. Wymieś i uformuj ciasto jak podłużne bochenki chleba. Wyłóż na blachę przed nagrzanym piecem, a potem rozbełtaj jajko i posmaruj chlebki po wierzchu. Daj im jeszcze trochę wyrosnąć i piec w gorącym piecu przez pół godziny. Następnie zrób lukier z cukru i wody różanej, posmaruj nim chlebki i zostaw je jeszcze na chwilę w piecu, aby lukier stwardniał. Po wyciągnięciu z pieca zostaw jeszcze jakiś czas na blasze, wtedy łatwiej je ściągnąć za pomocą noża.

N. G.

Rogaliki jelenie lub migdaty

Weź funt mąki, 12 łytów cukru, 3½ funta masła, 5 żółtek, 3 całe jajka, 7 łyżek wody różanej. Mąka musi być jednakże bardzo sucha. Upiecz ładnie na szmalcu na złocisty kolor.

N. G.

Jak zrobić dobrą zapiekankę

Weź 4 do 5 jajek, kufelek śmietany, dobrze wymieszaj, następnie dodaj czubaty kubek mąki, ucieraj, dodawszy jaj i mleka, prawie przez całą godzinę, aż ciasto będzie miało pęcherzyki, potem posól. Daj świeży szmalec na patelnię, podgrzej mocno, wyłóż na nią ciasto, wsadź do pieca i piec przez trzy kwadransy. Z tego ciasta można też zrobić dość dużo ciasteczek. Trzeba odkroić skórkę, środek pociąć na kawałki i pociągnąć po wierzchulinie nożem, również włożyć na patelnię ze szmalcem i piec powoli w piecu, i polewać je szmalcem, to szybko wyrosną, a po wyjęciu z pieca posypać cynamonem i cukrem.

N. G.

Jak zrobić serek jajeczny

Na jeden kubełek śmietany potrzeba 12 jajek i, według uznania, kawałek cukru. Dobrze ubić w garnku, to znaczy – najpierw jajka, a potem dodać śmietaną, trochę cynamonu, wyłożyć na mosiężną patelnię i gotować tak długo, aż masa się zetnie, ale trzeba co chwilę podnosić do góry, żeby nie przywarła. Potem wyłożyć do odpowiednich foremek, odsączyć i posypać cukrem i cynamonem.

R. M.

— 24 —

Mus z nerek cielęcych

Odciąć od pieczeni cielęcej nerki a także trochę tłuszczu i mięsa, dodać kilka garści tartej bułki, 6 jajek, plasterki cytryny, kwiat muszkatowy i gałkę muszkatołową. Dodając śmietany, zrób z tego coś w rodzaju musu. Przelóż go do miski wysmarowanej masłem, nie można jednak miski przykrywać. Wsadź ją do pieca i upiecz nadzienie. Można je też zrobić gęstsze, posmarować nim grubo bułki przekrojone na pół, które wcześniej zarumieniono na szmalcu, dać wrzący rosół mięsny do miski, włożyć do niego bułki i dodawszy kawałek masła, zagotować. Następnie posypać kwiatem muszkatowym i tartą cytryną, a potem podać do stołu.

Nadziewana kalarepa

Ugotuj całe kalarepy w dobrze osolonej wodzie, a gdy zmiękną, obetnij grubo plaster od góry i wydrąż środki. Posiekaj je drobno i smaź na maśle lub szmalcu. Dodaj tartej bułki i zrób z dwóch lub trzech jajek szmalec jajeczny, ale rzadki, aby się tylko ściął, i wbij jeszcze dwa świeże jajka, żeby się nie rozchodził. Dodaj pieprz i gałkę muszkatołową, wymieszaj i napełnij kalarepę. Od góry nałóż poprzednio wycięty plasterek i przytwierdź go trzema długimi patyczkami, następnie włóż do garnka z niezbyt osolonym rosołem mięsny. Gotuj przez trzy kwadransy, potem dodaj nieco mąki podsmażonej na maśle, a pozostałe części kalarepy, pokrojone w plasterki, wyłóż na miskę. Z pozostałego nadzienia można zrobić knedelki i udekorować miskę.

Jak upiec nadziewane sakiewki

Weź 2 kubki dobrej mąki, $\frac{3}{4}$ funta świeżego szmalcu, 6 lub 8 żółtek, achemtel dobrych drożdży, trochę słodkiej śmietany i nie za dużo soli. Na nadzienie weź funt rodzynek i łut dobrze utłuczonego cynamonu, a także trochę cukru. Z rodzynek usuń pestki, a nadzienie zwilż słodkim winem. Zrób z ciasta kwadratowe kawałeczki, połóż na nie po trochu nadzienia i sklej od góry rogi. Posmaruj jajkiem, posyp cukrem i upiecz na lekkim ogniu.

N. G.

Jak upiec wiśnie

Zarumienić najpierw łyżkę mąki na szmalcu, potem wziąć dużo suchej mąki i wymieszać, skrapiając zimnym winem. Dodać łyżkę mleka i trochę dobrego wina, i na końcu wyrobić z białkiem i jednym całym jajkiem, aż ciasto będzie gotowe. A na koniec – dodać wiśnie i pięknie upiec na szmalcu.

Pieróg

½ funta cukru i 5 jajek ucieraj przez pół godziny. Następnie dodaj ½ funta mąki. Ucieraj dalej, ale niezbyt długo. Wysmaruj blachę masłem i uformuj namiocik.

N. G.

— 25 —

Pączki chtopskie

Weź funt najlepszych migdałów obranych ze skórki i osuszonych serwetą, pokrojonych na pół i jeszcze wzdłuż, potem połóż je na mocny papier, poślij do piekarza i każ upiec, ale tak, aby nie za bardzo były spieczone. Następnie weź 24 łuty dobrej mąki, 28 łutów cukru, łut gałki muszkatołowej, łut cynamonu i nieco anyżu. Gałkę muszkatołową trzeba zetrzeć, a cynamon drobno utłuc i dodać odrobinę wody różanej. To wszystko włóż do miski, dodaj białko z pięciu jajek dobrze ubite, a kiedy wszystko razem dobrze utrzasz – dodaj migdały. Potem weź oblaty i pokrój na kawałki według uznania. Wyłóż na nie ciasto, ale nie za grubo, po czym daj je na blachę i poślij do piekarza, ale pod wieczór, kiedy piec nie jest zbyt gorący, żeby się nie za mocno zbrązowiły. Można je upiec także samemu w piecyku.

N. G.

Racuchy chtopskie

Najpierw wymieś 5 kufli mąki, ¼ funta masła, 3 kwarty mleka, 2 łyżki drożdży. Wyrabiaj, aż ciasto zacznie odrywać się od łyżki, potem odstaw do wyrośnięcia. Następnie rozgrzej szmalec na patelni, ale tylko tak, żeby przykrywał dno. Zrób z ciasta racuchy i włóż je na patelnię w taki sposób, aby środek patelni pozostał pusty, i smaż powoli. Patelnia nie musi stać na ogniu, może być obok.

Obwarzanki maślane

Pół funta masła wkroić do wody, po czym wycisnąć, położyć na płótno i odstawić w chłodne miejsce. Potem wziąć 2 kufle mąki, kubek mleka i wyrobić z zimną wodą na ciasto. Następnie rozwałkować na placek,

pokroić masło wszerek na trzy części i nałożyć na placek. Potem dwa razy ugnieść i rozwałkować na grubość rękojeści noża, pociąć na długie paski. Na nadzienie wziąć funt migdałów, niezbyt drobno utłuczonego cynamonu i cukru tyle, ile się zechce, jedno żółtko i jedno całe jajko, plasterki cytryny. Wszystko razem wymiesić, a następnie położyć trochę nadzienia na ciasto i zrolować. Potem pociągnąć białkiem i posypać grubym cukrem oraz lekko spłaszczyć i upiec.

N. G.

Gotowany makaron

Weź śmietanę, jajka i masło, i ucieraj długo. Później dodaj mąki i zrób twarde ciasto, a następnie zrób makaron. Potem zagotuj mleko, wrzuć do środka kawałek masła, makaron i zagotuj.

Jak zrobić polski rosół

Obierz cebule i gotuj we wrzątku, aż staną się miękkie, potem wyciśnij przez płócienko, weź dobry ocet winny, imbir, kwiat muszkatowy, cytryny i zagotuj.

— 26 —

Chleb na suchary

Weź ¼ funta drobno przesianego cukru i 3 całe jajka, ucieraj przez godzinę w jedną stronę. Następnie weź 7 łutów odsianej mąki skrobiowej, łyżkę okowity, tyleż wody różanej i ucieraj jeszcze przez chwilę. Potem wysmaruj masłem foremki, napełnij je do połowy ciastem i piecz szybko.

N. G.

Hiszpańskie ciasto maślane

Utrzyj funt masła wyplukanego w wodzie i funt dobrej mąki, potem do osobnej miski wbij 5 lub 6 jajek, dodaj 2 łyżki cukru, 2 łyżki hiszpańskiego wina i nieco soli, o ile masło było niesolone. Utrzyj to wszystko dobrze i dodaj utarte masło z mąką. Później wyłóż ciasto na stolnicę i rozwałkuj 4 razy.

Jak zrobić frykadelki z piersi drobiowej

Weź 2 piersi drobiowe i ugotuj, potem pokrój je na drobno i dodaj trochę szpiku. Następnie zrumień nieco tartej bułki, dodaj kwiat muszkatowy, plasterki cytryny i jajka, dodaj też trochę mleka, żeby nie było za gęste, i upiecz je powoli na szmalcu. Można je jeść na sucho lub pociąć na paski i zalać rosółem.

Brazowe kromki

Do pół miary miodu dodaj pół funta cukru, podgrzej i wymieszaj, a potem odstaw do ostygnięcia. Następnie weź łut imbiru, 3 kwintle cynamonu, kwintlę goździków, pół łuta gałki muszkatołowej, pół kwintli pieprzu, półtorej kwintli kardamonu, pokrojoną na małe kawałki cytrynę, $\frac{3}{4}$ funta mąki. Wymieś wszystko i rozwałkuj na kromki. Następnie weź deskę, rozgrzej ją w piecu, posyp grubo mąką i połóż na nią kromki. Musisz to uczynić szybko, aby deska nie ostygła. Na koniec upiecz.

N. G.

Szwedzki chleb

Weź łut drobno startych migdałów, pół funta cukru, łut tłuczonego cynamonu, 2 łuty kandyzowanej skórki cytrynowej, 2 łuty skórki pomarańczy, jedną cytrynę drobno pokrojoną, 2 żółtka i jedno całe jajko. Cukier i migdały dobrze utrzyj, dodaj pół funta mąki i wyrób ciasto, potem uformuj podłużne wałki i połóż na blasze, którą dobrze posyp mąką i upiecz pięknie.

Chleb drobno krojony

Weź pół funta cukru i 3 jajka, i ucieraj całą godzinę. Potem dodaj pół łuta cynamonu, pół gałki muszkatołowej, pół łuta kwiatu muszkatowego, jedną drobno pokrojoną cytrynę, $\frac{1}{8}$ łuta tłuczonych migdałów i wymieś z tego ciasto. Zrób z niego podłużne kawałki, odstaw na 2 godziny, a później połóż na blachę posypaną mąką i upiecz. Po upieczeniu pokrój na małe kawałki, gdy jeszcze gorące.

N. G.

— 27 —

Jak zrobić przekładany tort migdałowy

Weź tyle drobno utłuczonych migdałów, ile zechcesz, i tyle cukru, aby migdały były słodkie, i przelóż do mosiężnej patelni. Postaw na piecu, aby wyschło, ale nie za mocno, bo ciasto będzie się kruszyć. Potem posyp stolnicę cukrem i mąką, i wyłóż na nią ciasto migdałowe. Rozwałkuj je, przekrój tort w poprzek i daj mu obeschnąć w tortownicy. Później można go wypełnić, czym się chce. Szczególnie dobrze jest wziąć kruszony chleb domowy, tłuczony cynamon, trochę goździków, tłuczone migdały, skórki pomarańczy, plasterki cytryny i cukier, wszystko utrzeć i doprawić małmazją lub słodkim winem. Można też użyć gotowanych winogron z cukrem i cynamonem, i skórki cytrynowej oraz pomarańczowej.

Tort drożdżowy z wiśniami

Dobrze utrzyj pół funta masła, po czym wbij 4 jajka, dodaj achem ciepłego mleka i 2 łyżki drożdży oraz trochę soli; zrób z tego ciasto, dodając dobrej mąki, dobrze wymieś, potem rozwałkuj. Blachę wysmaruj masłem i wylóż na nią ciasto. Następnie weź papier, posmaruj masłem i okryj ciasto. Daj mu wyrosnąć. Gdy już dobrze wyrosnie, posmaruj je jajkiem i grubo posyp cukrem oraz cynamonem, oberwij ogonki z wiśni i połóż wiśnie na ciasto. Później, gdy już ciasto będzie szło do pieca, weź kwartę śmietany, wbij do niej 4 jajka i dodaj cukru, aż będzie słodkie, i wylej to na wiśnie, a potem posyp dobrze cukrem i cynamonem, i piecz powoli.

N. G.

Jak ugotować kielbie na niebiesko

Osoloną wodę zagotuj, odrobiną octu polej kielbie, żeby się zrobiły niebieskie, potem daj je do wrzątku na krótko, wyciągnij, ostudź pod zimną wodą i odstaw. Do spożycia można je spryskać octem lub sosem maślanym. Jeśli kto chce, może je zaprawić: trzeba utrzeć migdały tak drobno, jak możliwe, dodać śmietanki lub mleka i włożyć do tego kielbie, i poczekać, aż naciągną. Przedtem jednak trzeba z nich odsączyć ocet.

Migdałowe zajęcze uszka

Migdały muszą być bardzo dobrze utłuczone, potem dodaje się do nich cukier i wodę różaną, dobrze uciera i nakłada cienko na oblaty, kroi na cztery części i piecze powoli w tortownicy.

— 28 —

Jak zrobić pasztet z zająca

Najpierw nasyp mąki na stolnicę, wylej na nią wrzącą wodę i zrób mocne ciasto, potem rozwałkuj na placek tak duży, jak mięso zająca. Owiń je ciastem, dodając słoninę, masło, ocet, sól, imbir, pieprz i cytryny. Następnie włóż do pieca i piecz.

Jak upiec rurki

12 łutów mąki, 4 łuty cukru, 4 żółtka, 4 łyżki wody różanej, pieprz, imbir, cynamon. Bardzo dobrze utrzeć wszystko z wodą różaną, a gdy ciasto jest gotowe, posmarować słoniną i pięknie upiec. Ta porcja ciasta starczy na 25 rurek.

Jak zrobić konfitury z dzikiej róży

Weź owoce dzikiej róży, zanim staną się miękkie, wyjmij pestki nasion, potem przelóż na sito, włóż do gorącej wody i pozostaw na kilka minut. Następnie wyłóż do słoika i zalej klarowanym cukrem, to pozostaną czerwone, a jeśli niektóre są z ogonkami, to można je pozostawić – posłużą później jako dekoracja do tortów.

Rurki innym sposobem

8 jajek i 8 żółtek, $\frac{3}{4}$ funta cukru, 30 łutów mąki, cynamon, goździki, pieprz, jeśli kto lubi, $\frac{1}{8}$ wody różanej i dopełnić wodą źródlaną tak, by ciasto było dobre. Potem upiec.

N. G.

Jak upiec pszczele gniazdo

10 jajek wbić do miski, dodać 4 czubate łyżki drożdży i 3 kwarty ciepłego mleka oraz $\frac{3}{4}$ funta rozpuszczonego świeżego szmalcu. Utrzeć i lekko posolić, dodać tyleż mąki, co innych ingrediencji. Ciasto rozwałkować i podzielić według uznania na małe lub większe kawałki. Odstawić, by urosło. Potem rozwałkować kawałki ciasta na okrągłe placki i położyć jeden po drugim do okrągłego naczynia wysmarowanego masłem. Nakładać na nie cukier, cynamon, winogrona i rodzynki w takiej ilości, w jakiej się chce, i znowu postawić przy ciepłym piecu do wyrośnięcia, aż naczynie się wypełni, a potem wypiec pięknie na złoty kolor.

Nadziejwane raki

Odetnij szczypcy i szyjki, i posiekaj na drobno, a następnie zasmaż tartą bułkę i wymieszaj z jajkami. Dodaj kwiat muszkatowy i cytrynę. Nadziej je przez nosy i upiecz w szmalcu, potem wyłóż do miski i polej topionym masłem.

— 29 —

Knedliki szpikowe

Weź dużą porcję szpiku wołowego i pokrój drobno. Dodaj tartej bułki, pieprzu, imbiru, kwiatu muszkatowego i nieco soli, potem utrzyj z jajkami, jednakże ciasto nie powinno być zbyt miękkie, żeby knedliki się nie rozeszły. Uczyni z ciasta knedliki i zagotuj w bulionie mięsny, następnie wyjmij do miski posmarowanej masłem, dodaj trochę bulionu i jeszcze raz krótko zagotuj, a na koniec posyp cynamonem.



Sznytki rakowe

Weź tyle raków, ile zechcesz, posiekaj je drobno wraz z pietruszką, dodaj 4 jajka, trochę masła i przypraw. Wszystko to utrzyj, potem przekrój bułki, nałóż na nie pastę i upiecz w szmalcu.

Torcik rakowy

Ugotuj 100 raków w osolonej wodzie, potem wyjmij najbardziej mięsiste kawałki i posiekaj je drobno. Panczerzyki utłucz dokładnie i zagotuj w kwarcie mleka, a następnie wyciśnij przez płócienko. Pokrusz miękki biały chleb na patelnię, dodaj posiekane raki oraz mleko, żółtka i kawałek świeżego masła, a także przyprawy i dobrze wymieszaj. Zagotuj na węgłach. Następnie przełóż wszystko do miski, by ostygło. Zrób ciasto maślane i nadziej jak paszteciki.

Migdatowe ravioli

Zrób cieniutkie ciasto jajeczne. Weź utarte migdały z cukrem i wyłóż je na plasterki, tak jak się robi ravioli. Potem włóż je do miski, zagotuj dobre wino z cukrem, wylej na pierożki i zagotuj. Do wrzątku można też dodać winogrona.

Morele pieczone w szmalcu

Wyjmij pestki z moreli i obierz ze skórki, wbij na rożen i zanurz w cieście winnym, potem wypiecz w gorącym szmalcu, ale nie za długo.

Jak zrobić sok z morwy

Weź owoce morwy i wyciśnij je przez płócienko do porcelanowej patelni, a gdy cukier już się roztopi, dolej do niego sok i gotuj, aż stanie się gęsty. Potem daj go do słoika, ale bacz, by nie był za gorący, po czym owiń słoik ściereczką, ale zrób w niej dziurki.

— 30 —

Ciasto migdatowe

Najpierw weź ćwierć funta obranych ze skórki i pokrojonych wzdłuż migdałów, osusz je mocno w piecu, potem weź ćwierć funta drobnutkiemu cukru, ćwierć funta szlachetnej mąki i dwa całe jajka, które ucieraj przez kwadrans. Następnie dodaj cukier i ucieraj przez kolejny kwadrans, ale zawsze w jedną stronę. Dodaj kwintlę goździków, tyleż cynamonu, gałki muszkatołowej i kardamonu, plasterek cytryny i 6 małych słoiczków kandyzowanych owoców. Wszystko to utrzyj i nałóż na oblaty, i zanieś do piekarza, by upiekł je na piękny złocisty kolor. Przyprawy muszq być grubo mielone. N. G.

Ciasto migdałowe ze stoniną

Weź pół funta masła, ucieraj je przez pół godziny. Potem, stale ucierając, dodaj pół funta tłuczonych migdałów, następnie 6 jajek i cukru tyle, ile zechcesz. Ucieraj tak długo, aż uznasz, że ciasto jest dobre. Zrób placek z ciasta maślanego, a po bokach utwórz rant – wyłóż na to masę i nakryj pokrywką. Później, gdy już w połowie upieczone, pociągnij ciasto jajkiem, następnie weź kandyzowaną skórkę cytryny pokrojoną drobno i grubo tłuczony kandyzowany cukier, posyp tym ciasto i dobrze wypiecz.

N. G.

Jak zrobić sznytki z mięsa pieczeniowego

Weź to, co pozostanie z pieczeni cielęcej, posiekaj drobno, dodaj drobno pokrojone plasterki cytryny i kwiat muszkatowy, trochę mąki zasmażonej na szmalcu i dwa jajka. Wszystko to wymieszaj bacząc, by nie było zbyt rzadkie, i upiecz na szmalcu. Pokrój bułkę na kromki, posmaruj je upieczoną masą i zagotuj w bulionie mięsny, dodając kawałek masła.

Sos bulionowy do dziczyzny

Weź dobrej mąki i zasmaż ją na brązowo na szmalcu, rozcieńcz ją potem winem i bulionem z dziczyzny, dodaj imbiru, goździków, cynamonu i cukru oraz dwie pełne łyżki octu. Zagotuj i polewaj sosem dziczyznę bezpośrednio przed podaniem na stół.

Jak upiec nadziewane śliwki

Nazbieraj śliwek tyle, ile zechcesz, wyjmij pestki i wyłóż śliwki na talerz. Potem utłucz migdały, dodaj 2 albo 3 jajka, trochę cynamonu i cukru, utrzyj i otrzymaną masą nadziej śliwki. Następnie zrób ciasto, obtocz w nim śliwki i upiecz na szmalcu.

— 31 —

Jak upiec struclę cynamonową

Rozpuść ćwierć funta masła, dodaj jedno białko, łyżkę wody różanej, 6 łytów tłuczonego cukru, 3 kwintle cynamonu i 12 łytów mąki. Wyrób z tego ciasto i uformuj długie struclę. Potnij je nożyczkami na małe kromeczki i upiecz dobrze.

N. G.

Jak upiec babkę ucieraną

Przez pół godziny ucieraj pół funta masła, potem dodaj 6 jajek i 4 łyżki drożdży. Jeśli masło było niesolone, dodaj nieco soli i kwaterek mleka, ale zimnego. Wszystko to utrzyj. Jeśli zechcesz, możesz dodać także plasterki cytryny, winogrona i rodzynki, cukier i wodę różaną. Następnie dodaj funt szlachetnej mąki i daj ciastu wyrosnąć przy piecu, po czym wyłóż ciasto do małych lub większych foremek. Daj jeszcze raz wyrosnąć i upiecz.

H. G.

Jak zrobić dobrą galaretę

Weź tłustą, starą kurę, dobrze pokrój i rozbij; funt cielęciny bez skórki i ścięgien, 2 nóżki cielęce niemyte, porąbane na kawałki. Wszystko to włóż do nowego garnka, nalej 5 miar wody i gotuj tak długo, aż połowa się wygotuje. Potem dodaj pół łuta sasafras⁹ i tyleż kolcorośli, a gdy się pogotuje kilka godzin, dodaj wiedeńskiego szafranu, o ile będziesz miał świeży pod ręką. Dodaj jeszcze posiekaną pietruszkę, trybulę i rzeżuchę oraz 8 utłuczonych żywych raków i gotuj jeszcze pół godziny. Wszystko to przepuść przez czystą ściereczkę, gdy już się wystarczająco wygotuje, i ostudź. Następnie zbierz tłuszcz i odstaw w chłodne miejsce. Możesz spożywać galaretę, podgrzewając ją codziennie przez trzy tygodnie, po jednej filiżance od kawy co cztery godziny.

N. G.

Galareta na inny sposób

Starą kurę oczyścić i pokroić na drobne kawałki, rozbić nogi; dwie nóżki cielęce i funt kości cielęcych włożyć do garnka, dolać 4 miary wody, 8 łutów skrobanego poroża jeleniego i 8 łutów drożdży zawiniętych szczelnie w płócienko, a soli tyle, ile chwycisz między trzema palcami, i 2 kwiaty muszkatoowe. Potem zagotuj połowę, następnie przelej wywar do miski, daj ostygnąć, a jeśli zechcesz galaretę pić, to znowu ją podgrzej i pij 2 filiżanki od kawy trzy albo cztery razy dziennie.

⁹ Roślina z rodziny wawrzynowatych (przyp. tłum.).

Jak zrobić ciasto maślane według przepisu pani Kr.

Do funta masła dodać funt szlachetnej mąki. Ucierać, dodając dwa całe jajka i nieco cukru, i co tam jeszcze jest konieczne, czyli wino albo wodę. Zrobić z tego porządne ciasto, rozwałkować 4 razy i odstawić na jakiś czas. Potem można z niego zrobić, co się chce. Jeśli masło było płukane, to trzeba dodać soli.

Hirsch G.

Jak zrobić sos żółtkowy do szczupaka i cieleciny

Weź 4 żółtka i dobrze je utrzyj, potem dodaj 3 duże łyżki szlachetnej mąki i ucieraj, aż się zrobi gładkie. Dolej filiżankę mleka, dodaj trochę cytryny i kwiatu muszkatowego. Gdy wszystko jest już utarte, zagotuj bulion mięsny, przelej go do innego garnka, aby już nie wrzał, i wlej go do jajek i mąki. Gotuj, ciągle mieszając, żeby się nie posklejało. Gdy już się dostatecznie pogotuje, dodaj kawałek masła, nieco cukru oraz kapary i plasterki cytryny, a jeśli jeszcze nie będzie dość pikantne, to dolej odrobinę octu winnego. Jeszcze chwilę pogotuj i polej ryby lub mięso.

Sos do pozostałego mięsa cielecego

Włóż tyle masła do garnka, ile chcesz zrobić sosu. Podgrzej masło, aż znacznie się burzy, wtedy dodaj tłuczonego cukru i podgrzewaj, aż stanie się brązowy. Następnie wymieszaj to z bulionem mięsnym, dodając kilka liści laurowych, plasterki cytryny i zagotuj. Poczekaj, aż wystygnie, następnie włóż do sosu mięso – i gotowe.

Jak udusić udziec barani

Weź udziec barani, przetnij na połowę, potem włóż masło do garnka i podgrzej. Dodaj kilka cebul oraz mięso i duś pod przykryciem, co jakiś czas obracając mięso, żeby nie przywarło. Gdy mięso się zarumieni, dodaj tłuszczu, potem dolej piwa lub wody i gotuj dobrą chwilę. Następnie dodaj pokruszoną skórkę ciemnego chleba, tłuczone goździki, kwiat cytryny, plastry cytryny oraz sok z cytryny i cukru – tyle, ile uznasz za stosowne. Gotuj jeszcze chwilę, a gdyby mięso było zbyt miękkie, to wyciągnij je i gotuj dalej sam bulion. Po zebraniu tłuszczu dodaj jeszcze kilka liści laurowych i zagotuj.

N. B.

Jak klarować cukier do wszelakich konfitur

Weź funt cukru i półtorej kwarty wody, i wlej do mosiężnej patelni. Postaw patelnię na ogniu i doprowadź płyn do wrzenia, a następnie weź białko ze świeżo zniesionego jajka, wlej do garnka z wodą i ubij łyżką, aż się zrobi pianą. Wtedy wlej ją do gotującego się cukru. Później zbierz z niego pianę i jeszcze przez chwilę gotuj. Potem możesz w nim zagotować, co chcesz.

H. G.

Jak podwędzić wotowe ozory

Umyj i oskrob ozory do czysta, i zrób w nich dziurki igłą. Potem włóż do szaflika¹⁰ tak wiele ozorów, ile zechcesz. Dodaj soli po jednej garści na każdy ozór i dobrze je tą solą natrzyj ze wszystkich stron. Potem odstaw na noc, a następnego dnia weź kilka startych na tarce czerwonych buraków, posól je, pomieszaj z owocami jałowca i wyłóż buraki na ozory, żeby były przykryte. Później dolej octu i kwaśnego wina, następnie nakryj je deską, przyciśnij kamieniem i odstaw w chłodne miejsce, ale tak, by nie zamrzły. Po trzech tygodniach powieś ozory w wędzarni, aby obeschły. Zawędź, ale tak, by skruszały w dymie, a nie w gorącu. Po trzech lub czterech tygodniach będą gotowe.

Jak upiec dobre pączki

Najpierw weź garniec¹¹ mąki do miski lub innego naczynia i dodaj pół łuta kwiatu muszkatowego, plasterki cytryny, potem zrób dołek w mące i wlej dobrą kwartę ciepłego mleka. Wlej też kwartę dobrych drożdży i wymieś wszystko z mąką, ale trochę mąki zostaw na później. Następnie weź 15 żółtek, ubij je i dodaj do ciasta, także funt tłuczonego cukru, po czym wymieś to trochę, rozpuść funt masła i dolej do ciasta. Wymieś wszystko do właściwej konsystencji, dodając pozostawioną wcześniej mąkę. Można też dodać wody różanej. Następnie daj ciastu wyrosnąć przed piecem. Gdy wyrośnie, wyłóż je na stolnicę, zrób małych bocheneczków tyle, ile zechcesz, rozwałkuj je na podłużne paski, wyłóż na nie nadzienie i zawiń. Potem podgrzej w garnku masło lub szmalec i upiecz w nim pączki na jasnobrązowy kolor. Na nadzienie można wziąć śliwki lub wiśnie, ugotować je z cukrem, dodać plasterki cytryny i migdały. Można też jako nadzienie wymieszać tłuczone migdały z cukrem, cynamonem i wodą różaną.

H. G.

¹⁰ Drewniane naczynie o różnej pojemności, wykonane zazwyczaj z klepek, używane dawniej w gospodarstwie domowym (przyp. tłum.)

¹¹ Garniec to ok. 4 kg (przyp. tłum.).

Jak upiec różnego rodzaju ciasta

Te będą robione w podobny sposób jak pączki. Do garnca mąki dodaj kwartę drożdży, kwartę mleka, 15 żółtek, ale półtora funta masła, funt cukru, pół łyta kwiatu muszkatołowego i według uznania plasterki cytryny przygotowane tak samo, jak przy pączkach. Jeśli wyjdzie za dużo ciasta, trzeba do mieszenia użyć ręki, bo łyżka nie wystarczy. Gdy ciasto już wyrośnie, dzieli się je na kawałki, wielkości takiej, jakiej się chce, i rozwałkowie.

Do miski bierze się jedno jajko, a białka do woli, dodaje kwiat muszkatołowy i cytrynę, pół kwintli szafranu namoczonego w okowicie lub wodzie różanej, trochę soli. Wszystko dobrze wymieszać i posmarować tym ciasto, a blaszkę wysmarować masłem. Na ciasto z kruszonką wsyp do miski 1 kubek grysiku, rozpuść pół funta masła i wlej je do miski, dodaj ćwierć funta utłuczonego cukru, pół łyta czerwonego cynamonu, kwiatu cytryny i muszkatołowego tyle, ile zechcesz. Ugnieć to wszystko ręcznie, ciasto posmaruj dobrze masłem i nałóż kruszonkę na grubość palca. A z funta tłuczonych migdałów, $\frac{3}{4}$ funta cukru, 4 całych jajek, 4 żółtek i pół cytryny zrób masę i rozsmaruj ją po wierzchu. Blaszkę wysmaruj masłem. Także sernik musi być grubo posypany cukrem i cynamonem. Do ciasta migdałowo-cynamonowego bierze się pokrojone migdały i posypuje nimi ciasto po uprzednim posmarowaniu masłem, potem bierze się tłuczony cynamon i cukier, i posypuje grubo migdały. Następnie można zamoczyć pędzelek w maśle i posmarować po wierzchu. Jeśli się weźmie wodę różaną, to można zrezygnować z migdałów, a użyć tylko cynamonu i cukru. Tak więc wygląda ciasto cynamonowe.

Do sernika weź duży kawał sera, zetrzyj go na tarce, potem połóż na rozwałkowane ciasto plasterki masła, jeden obok drugiego, następnie posyp je serem, a po wierzchu cukrem. To ciasto musi być jednakże pieczone w piecu chlebowym. Do rogalików makowych bierze się takie samo ciasto, ale daje się je do innej formy. Nadzienie: do 1 kubka utłuczonego maku dodaj ćwierć funta cukru, ćwierć funta tłuczonych migdałów, kwintlę kwiatu muszkatołowego, cynamon, cytrynę i wodę różaną. Wszystko to utrzyj i nadziej ciasto. Można też wziąć małe rodzynki lub nadzienie migdałowe, a także powidła śliwkowe lub wiśniowe.

H. G.

Jak zrobić spiralki

Weź pół kufelka szlachetnej mąki, białko z czterech jajek i dwa żółtka, dwie łyżki cukru, dwie łyżki wody różanej, zapraw śmietanką i upiecz na szmalcu, a gdy się wałkuje, można dodać też cynamonu.

N. G.

Jak upiec ciasteczka waflowe

Dwa kubki mąki, 10 jajek, kufelek śmietany, pół funta masła, cukru – ile zechcesz. Upiecz w odpowiedniej formie.

N. G.

Jak upiec precelki

Dwa żółtka dobrze ubić, po czym dodać ćwierć funta cukru i ucierać przez 15 minut. Następnie rozpuścić półtora funta masła i dodać do masy wraz z mniej więcej funtem mąki. Potem zrobić precelki, odstawić na pół dnia i upiec.

N. G.

Jak zrobić ciasto maślane

Zrób ciasto z ćwierć funta masła, jednego jajka, 4 łutów cukru, 12 łutów mąki, odwróć je kilka razy, potem odstaw na 6 do 8 godzin. Można je użyć do precelków, nadziewanych różyczek i do pasztecików szpikowych.

N. G.

Jak zrobić prasowaną nogę wołową

Weź nogę wołową wraz ze skórą i dwie nóżki cielęce, wrzuc je do wrzółku i gotuj, aż mięso odejdzie od kości, które trzeba wyjąć, a bulion odcedzić. Potem dodaj sól i przypraw tyle, ile zechcesz. Następnie dodaj pokrojoną na podłużne plasterki cytrynę i pokrojone pistacje, zamieszaj, przelej do cynowej miski i postaw w piwnicy do ostygnięcia. Później pokrój na cienkie plastry i polej oliwą z jagód drzewa oliwnego, octem i obłóż plasterkami cytryny.

Jak zrobić danie z raków

Weź funt żywych raków, oczyść je dobrze i utłucz w moździerzu tak drobno, jak to możliwe. Potem dodaj do rondla pełny kufelek gęstej śmietany i włóż raki do środka. Zagotuj, po czym wbij 8 jajek i gotuj wolno, aż masa zgęstnieje, później wylej ją na sito, przecedź i poczekaj, aż przeschnie. Gdy postoi dostatecznie długo, wyłóż na talerz, ale jeśli raki były gotowane w śmietanie, to trzeba je przecedzić przez płócienko, ażeby oddzielić skorupki, i potem przełożyć znowu do rondla, i dodać jajka. Gdy danie jest już gotowe i wyłożone na talerzu, można część oprószyć mąką i upiec, a drugą część pokroić w plastry i dodawać do innych potraw. Można też wszystko upiec i potem polać słodkim sosem z rodzynek i winogron, a do plastrów powtykać przekrojone wzdłuż migdały. Można też spożywać na zimno.

N. G.

Pieczone migdały na inny sposób

Weź pół funta mąki, 6 łutów cukru, 2 łyty masła, trochę soli, 3 żółtka i jedno całe jajko, 2 łyżki wody różanej i 2 łyżki okowity. Wyrób ciasto, dodaj migdały i upiecz w szmalcu na jasnobrązowy kolor.

N. G.

Tort wiśniowy na inny sposób

10 jajek dobrze utrzyj, dodaj półtora kufła śmietany, 3 garście tartej bułki, cukier i cynamon, 2 kubki wiśni. Płaską blaszkę wysmaruj masłem i piecz powoli.

N. G.

— 37 —

Jak zrobić Boeuf à la Mode

Weź kawałek dobrej wołowiny z udźca, mniej więcej 10 do 12 funtów, rozbijaj go przez pół godziny, aż będzie całkiem kruchy, po czym umyj. Przed rozbijaniem usuń jednak tłuszcz, chrząstki i ścięgna. Potem weź 10 funtów mięsa, 2 funty świeżej słoniny, pokrój ją w długie kawałki grubości palca, dodaj garść majeranku i pietruszki, i posyp nimi pokrojoną słoninę. Dodaj także gałkę muszkatołową i goździki, sól i pieprz według uznania, żeby słonina nasiąknęła ziołami. Później weź duży rożen, nadziej nań mięso, a słoninę daj wzdłużnie z obydwu stron. Następnie weź rondel i jego dno pokryj drobno krojoną słoniną lub skórką słoniny, po czym na słoninę połóż 3 albo 4 ząbki czosnku, 4 albo 5 liści lauowych, trochę zielonej cebuli i także przyprawy – sól, pietruszkę i majeranek. Zaraz potem włóż na to mięso i posyp je tym samym, czym posypałeś słoninę, ale cebul nie może być więcej jak 8. Następnie znowu przykryj słoniną lub skórką słoniny, po czym nakryj pokrywką i oblep ciastem, żeby nie mogła się tam dostać nawet najmniejsza ilość

powietrza, i gotuj w piecyku przez 3 do 4 godzin. Odstaw rondel, żeby ostygł. Następnie zberz tłuszcz, ale zostaw bulion. Jeśli nie masz skóry ze słoniny, to musisz wziąć więcej niż 2 funty słoniny. Potem wyciągnij mięso z rondla, włóż do cynowej miski, podgrzej i posyp cytryną.

N. G.

Jak upiec pączki chłopskie

Utrzyj w garnku pięć świeżo zniesionych jajek, potem weź 20 łutów tłuczonego cukru i ucieraj jeszcze przez pół godziny. Stale ucierając, dodawaj powoli 14 łutów szlachetnej mąki. Później weź pół funta migdałów obranych ze skórki i przekrojonych wzdłuż na 6 części, i ususzonych w duchówce tak, żeby nabrały pięknego jasnożółtego koloru. Następnie dodaj jeszcze grubo krojoną gałkę muszkatołową oraz pokrojoną cytrynę i wspomniane migdały, wszystko to utrzyj i wyłóż na oblaty, które pięknie wypiecz na złocisty kolor.

— 38 —

Jak zrobić ogórki kiszzone

Ogórki należy namoczyć w wodzie przez kilka godzin, potem posolić, wieczorem zagotować i odstawić na noc. Następnego dnia należy je osuszyć ściereczką, potem wziąć pokrojony w kostkę imbir i utłuczony grubo pieprz, pokrojony drobno koperek, całe goździki, słodki koper włoski, liście wiśni i laurowe. Do beczułki włożyć kilka garści ogórków, a na wierzch położyć powyższe przyprawy, lekko posolić i powtarzać tę czynność, aż beczułka będzie pełna. Później w naczyniu miedzianym, które nie jest ocynkowane, należy zagotować ocet, którego połowę musi stanowić ocet winny, i zalać ogórki tym wrzątkiem, a potem zamknąć beczułkę i odstawić do piwnicy dnem do góry. W ten sposób ogórki nie będą miały nalotu. Raz na tydzień trzeba beczułkę odwracać. Kiedy wyciąga się ogórki, to trzeba wybrać ocet, zagotować i zalać ogórki przed zamknięciem beczułki.

Jak upiec precle

Weź pół funta szmalcu i dobrze utrzyj, potem dodaj 3 całe jajka i 2 żółtka, następnie weź kufelek mleka, zagrzej je lekko i dodaj pełną filiżankę drożdży. Wyrób z tego ciasto, z którego po dokładnym obiciu zrób małe placuszki. Ciasto musi być nieco posolone i pocukrzzone, według upodobania. Potem wyłóż ciasto na stolnicę i wyrób małe bocheneczki, które trzeba pozostawić do wyrośnięcia. Następnie zwilż je wodą i obtocz drobno utłuczonym cukrem, po czym wyłóż na blaszkę i upiecz. Z tego ciasta można także zrobić włoską struclę z cynamonem i małymi rodzynkami.

Reg. G.

Jak zrobić delikatny pasztet

Weź 3 kubelki mąki, funt szmalcu, wysyp mąkę na stolnicę, pokrusz szmalec na mąkę. Jeśli jednak weźmiesz połowę masła, to będzie jeszcze lepiej. Rozmiażdż tłuczkiem i dobrze wymieszaj. Potem weź 2 jajka i zimną wodę, i rozrób ciasto. Dokładnie je wymieś. Następnie zrób farsz. Weź wątrobę cielęcą i ściągnij z niej błonę. Pół funta słoniny pokrój drobno, dodaj drobno krojone sardynki, kapary, pieprz, sól, tartą bułkę, plasterki cytryny, goździki – wszystko to drobno posiekaj i wymieszaj. Włóż pasztet do formy na grubość palca, na wierzch pokrusz trochę masła i daj kapary, połóż na wierzch udziec lub gołąbka. Jeśli położysz gołąbka, to też nadziej go farszem i na wierzch daj świeże kapary, plasterki cytryny, tłuczone goździki i masło. Zawień pasztet, pociągnij po wierzchu jajkiem i piecz. A gdy uznasz, że jest już prawie gotowy, to zrób mały otwór. Gdy będzie całkiem gotowy, wlej do środka bulion mięsny z masłem i trochę z octu użytego do bejcowania, odstaw na chwilę – i gotowe. Należy zauważyć, że do cielęcego udźca według wagi od 6 do 4 funtów trzeba wziąć 6 kubków mąki na ciasto. Udziec można podzielić i udusić w occie, również gołąbka można przedtem zmiękczyć w wodzie z octem.

Reg. G.

Wątrobianka

Weź na funt wątroby $\frac{3}{8}$ funta szmalcu, 6 jajek, pół funta winogron i rodzynek, dwie bułki. Szmalec najpierw rozpuść, potem dodaj jajka, pokruszoną bułkę oraz wątrobę, którą przedtem należy drobno posiekać. Dodaj też plasterki cytryny, rodzynek i sól oraz mleko, żeby było gęstsze od wątrobianych knedli. Posmaruj miskę szmalcem i dobrze upiecz w duchówce.

Reg. G.

Jak zrobić polędwicę po wiedeńsku

Oczyść polędwicę z błony, posól i popieprz, po czym dodaj kilka cebul naszpikowanych goździkami i włóż do garnka, dodając również liści laurowych. Nakryj pokrywką, wstaw do duchówki albo na węgle i smaż powoli, a wtedy po godzinie smażenia wytworzy się bulion. Polewaj mięso bulionem mięsny i octem, i duś, aż stanie się kruche. Potem je wyjmij i zbierz tłuszcz z bulionu. Następnie weź sardynki, cebulę, kapary i pokrój je drobno. Nabierz trochę zebranego tłuszczu i zrób z niego zasmażkę, dodając połowę

mąki i połowę bułki tartej, i dodają do mięsa, a na wierzch dają to, co przedtem drobno pokrojone zostało. I jeszcze przez chwilę smaży. Potem włoży z powrotem do bulionu, podlej pełnym kufelkiem śmietany i jeszcze podgotuj. Pokrój połędwicę na kawałki, włoży ją do miski, posyp kaparami, plasterkami cytryny, tłuczonymi goździkami, następnie podlej bulionem i jeszcze raz krótko zagotuj na węgłach – wtedy jest gotowa. Jeśli nie chcesz jej zagotować w misce, to daj ją po pokrojeniu do garnka z bulionem i gotuj przez chwilę. Przed podaniem na stół posyp kaparami i plasterkami cytryny.

Jak przygotować pozostałości z pieczeni cielecej

Pozostałe mięso z pieczeni posiekaj bardzo drobno, potem zasmaż nieco mąki z masłem na kolor złoty, uduś pokrojoną pietruszkę z szalotkami i dodaj do tego sos z pieczeni. Przypraw pieprzem, goździkami i solą, a także plasterkami i sokiem cytryny. Dodaj sardynki, rozmaryn, trochę liści laurowych i nieco octu, podlej bulionem i zagotuj.

Dobre ciasto maślane na tort

Funt masła, funt szlachetnej mąki. Masło pokroić i dodać do mąki, lekko posolić, jeśli masło nie było solone. Następnie dwa żółtka i wino rozrobić z mąką na ciasto. Obrócić je trzy, cztery razy i odstawić na noc w chłodne miejsce. Potem można z tego zrobić, co się zechce.

H. G.

Sznytki anyżowe

Dwa świeże jajka i pół funta cukru ucierać dokładnie przez pół godziny, potem dodać 2 łuty pokrojonych migdałów oraz łut anyżu i ćwierć funta mąki. Zrobić z tego struclę i od razu po upieczeniu pokroić na plastry.

N. G.

— 41 —

Jak upiec lukrowane ciasteczka

Weź funt drobno tłuczonego cukru, 5 dużych jaj ubijaj przez kwadrans w garnku, potem dodaj cukier i ucieraj przez godzinę. Dodaj drobno pokrojoną skórkę cytryny. Weź szlachetną mąkę i wyrób ciasto w dzieży, by się później nie kleiło do foremek. Następnie rozwałkuj na grubość trzech rękojeści noża, oprósz foremki mąką i wyciśnij ciasteczka, po czym odstaw je do wyschnięcia. Podgrzej blaszki, posmaruj je żółtym woskiem i wytrzyj papierem. Daj im wystygnać. Potem wyłóż na blaszki i piecz powoli.

R. G.

Jak upiec ciasteczka na foremkach

Utlucz lekko 6 łutów migdałów, dodaj 4 łuty cukru i 12 łutów mąki, 4 jajka, 4 łyżki wody różanej i, używając mleka, zamieś ciasto tak, aby było odpowiednio gęste. Potem włóż foremkę do gorącego szmalcu, aby się rozgrzała i zanurz ją w cieście obracając, by cała była obtoczona ciastem. Następnie piecz na szmalcu, aż nabierze złotego koloru. *N. G.*

Jak upiec białe pierniki

Weź 4 duże i 5 małych jaj, ubijaj je przez pół godziny, po czym dodaj pół funta cukru, tyleż mąki, 6 łutów pokrojonych, zrumienionych migdałów, tłuczone goździki, cynamon, kardamon, pokrojoną i kandyzowaną cytrynę. Wszystko to utrzyj, wyłóż na oblaty, a na wierzch połóż zrumienione, przecięte na pół migdały. Przyozdób kandyzowaną cytryną i skórką pomarańczy. Potem upiecz w niezbyt mocno nagrzanym piecyku. Na poczwórną porcję bierze się 2 łuty kardamonu, 2 łuty goździków, 4 łuty cynamonu, pół funta i 4 łuty skórki pomarańczy, i tyle samo kandyzowanej cytryny oraz 5 cytryn. *N. G.*

Jak zrobić biały tort migdałowy

Ubij dobrze w garnku 9 dużych jaj, dodaj pół funta mąki i 4 łuty cukru, utrzyj i dodaj pół funta drobno tłuczonych migdałów oraz drobno krojonej lub startej cytryny. Formę wysmaruj masłem, włóż ciasto, ale nie do pełna, i piecz powoli. *N. G.*

— 42 —

Jak zrobić prawdziwy czarny tort chlebowy

Weź 7 dużych jaj i jedno żółtko, ubij je w garnku na pianę. Bacz, by usunąć skrętki z białek! Potem ucieraj, dodawszy pół funta drobnutko tłuczonego cukru oraz zmiękczonych w wodzie różanej migdałów – ucieraj ciągle w jedną stronę. Następnie dodaj dwie garście startego czarnego chleba i dolej nieco hiszpańskiego albo innego słodkiego wina. Ucieraj dalej, dodając po każdą część kandyzowanej cytryny oraz cytryny w plasterkach, grubo tłuczoną gałkę muszkatołową, kardamon i goździki oraz dużo cynamonu. Po półgodzinie ucierania wysmaruj formy masłem i włóż do nich ciasto. Piecz pół godziny. Potem posyp cukrem i cynamonem lub pociągnij lukrem z cukru i wody różanej. *N. G.*

N. G.



Farsz migdałowy do nosów rakowych

Na jeden mendel¹² raków weź jedną wiązkę biszkoptów, małą garść tartej bułki, 2 łyty migdałów, które przedtem zostały obrane, i drobno utłuczone jedno żółtko. Rozpuść kawałek masła wielkości 3 włoskich orzechów. Zrób z tego ciasto, a potem wypełnij nim noski. Ale, zanim nadziejesz noski ciastem, trzeba rozpuścić masło rakowe i napełnić nim noski rakowe, następnie znowu odlać i dodać do ciasta. Można też dodać cukru według uznania.

Jak zrobić ciasto w kształcie dżdżowniczek

Włóż do miski 2 kubelki mąki i zalej kubelkiem wrzącego mleka. Dodaj 6 jajek, posól i zrób ciasto tak, żeby można było z niego uformować cieniutkie kielbaski – jak dżdżownice. Potem dobrze posmaruj brytfannę szmalcem i włóż je do niej, pokrywając całe dno. Posyp je pokruszonym szmalcem i cukrem, następnie zrób następną warstwę w poprzek, znowu daj na wierzch kawałki szmalcu i cukier. Powtarzaj tę czynność, aż skończy się ciasto. Potem podlej słodzonym mlekiem i włóż do duchówki, a piecz powoli. Ale bacz, by mleko było zagotowane! Po upieczeniu posyp do woli cukrem i cynamonem.

R. Maß

— 43 —

Jak zrobić małe strucle

Weź 3 jajka, kubek szlachetnej mąki, 9 łytów cukru, kwintlę cynamonu, skórkę cytryny utartą z cukrem i łyżkę okowity. Zrób ciasto, rozwałkuj je i potnij na strucleki. Upiecz na świeżym szmalcu.

N. G.

Jak upiec dobre ciastka drożdżowe

Weź 2 kubki szlachetnej mąki, achtel mleka i tyleż drożdży. Włóż do dzieży i postaw na piecyku, by trochę urosło. Potem weź 4 łyty szmalcu i tyleż masła, rozpuść i wlej do dzieży. Do tego dodaj jedno całe jajko i 3 żółtka, ugnieć ciasto, aż wypuści powietrze, i posól je. Następnie wyłóż ciasto na stolnicę i rozwałkuj, ale nie dodawaj już więcej mąki. Później daj mu jeszcze rosnąć, po czym wypiecz w świeżym szmalcu.

N. G.

¹² 15 sztuk (przyp. tłum.).

Biszkopciki

Najpierw weź 12 jajek i ubij je dobrze. Potem dodaj funt przesianego cukru i ucieraj przez dobrą godzinę. Następnie dodaj drobno pokrojoną skórkę cytryny i nieco tłuczonego cynamonu. Na koniec dodaj funt szlachetnej mąki i dalej ucieraj, aż w cieście nie będzie grudek. Potem od razu wyłóż ciasto do wysmarowanych masłem i posypanych bułką tartą forem, i pięknie wypiecz.

N. G.

Ciasteczka anyżowe

Najpierw weź 3 świeże żółtka i 2 łyżki wody różanej. Jajka dobrze ubij, potem dodaj ćwierć funta cukru i ucieraj przez kwadrans. Następnie dodaj ćwierć funta tłuczonych migdałów, trzeba je jednak utłuc z czubatą łyżką cukru, aby nie były zbyt oleiste. Według uznania dodaj anyżu, grubo tłuczonego cynamonu wraz z całą, drobno pokrojoną cytryną, i na każde jajko czubatą łyżkę mąki. Potem jeszcze chwilę ucieraj, wyłóż na oblaty i upiecz.

N. G.

Jak zrobić dobry biszkopt

Najpierw weź pół funta tłuczonego cukru i 8 jajek, i ucieraj w garnku, aż ten się wypełni. Potem weź 12 łutów dobrej i suchej mąki skrobiowej, ale z mąką skrobiową nie ucieraj za długo. Formę wysmaruj masłem i posyp drobno tartą bułką lub mąką. Przełóż ciasto i piecz na stałym ogniu.

N. G.

— 44 —

Jak upiec ciasto w kształcie orzecha

Aby zrobić masę, weź ćwierć funta cukru i tyleż migdałów, które utrzyj bardzo starannie, po czym wyłóż na mosiężną patelnię i zrumień na piecu. Gdy ostygnie, dodaj ćwierć funta mąki i łyżkę wody różanej. Wymieś ciasto. Nadzienie zrób następująco: weź ćwierć funta startych migdałów i 6 łutów cukru, łut drobno krojonej kandyzowanej cytryny, 2 łuty skórki pomarańczowej i plasterki cytryny. Cynamon, goździki, kardamon i kwiat muszkatolowy utłucz dokładnie i dodaj do nadzienia, potem wypełnij nim uformowany orzech, pociągnij białkiem, aby się zakleił, odstaw na jedną lub dwie noce, aby podeschnął, i piecz na świeżym szmalcu, ale bacz, by szmalec niezbyt był gorący.

N. G.

Jak upiec dobre ciasto ze słoniną w formie do chleba

Najpierw weź ćwierć funta masła i tyleż świeżego szmalcu, i ucieraj pół godziny. Następnie dodaj 6 żółtek i 4 całe jajka – jedno po drugim, kubek dobrej mąki, 3 lub 4 łyżki drożdży i 5 łyżek śmietany lub dobrego mleka; soli – według uznania. Potem dodaj następny kubek mąki, wymieś i obj. Do formy daj 5 łutów świeżego szmalcu, aby się rozpuścił i rozlał po formie. Kto chce, niech posypie formę tartym chlebem jajecznym. Następnie włóż ciasto i posmaruj je po wierzchu żółtkiem, obłóż drobno krojoną słoniną i posyp kminkiem. Postaw przed rozgrzanym piecem, aby urosło. Potem upiecz w rozgrzanym piecyku. Kto jednak nie lubi kminku i słoniny, niechaj weźmie siekane migdały i posypie cukrem.

N. G.

Babka ratyzbońska

Weź 12 łutów szmalcu, ucieraj przez kwadrans, a potem dodaj 6 jajek – jedno po drugim. Następnie dodaj kufelek letniej śmietanki, 4 łyżki drożdży, kubełek mąki, ćwierć funta winogron i tyleż rodzynek, trochę pokrojonej skórki cytryny. Wszystko to, dobrze utarte, włóż do formy, daj dobrze wyrosnąć i upiecz pięknie.

R. G.

— 45 —

Strudel śmietankowy

Weź na jedno jajko łyżkę śmietany – tyle, ile uznasz za słuszne – potem zrób ciasto, ale nie tak twarde jak do makaronu. Z ciasta zrób około 20 okrągłych placków. Rozwałkuj je, ale nie za cienko, i odstaw, aby nieco podeschły. Następnie posmaruj je śmietaną, połóż winogrona i zawiń. Kto lubi, może też dodać do środka cynamonu. Potem dobrze wysmaruj patelnię szmalcem, połóż strudle ciasno jeden obok drugiego. Zagotuj mleko, dodaj do niego cukru i wylej na strudle. Upiecz je w duchówce.

Pieczone jabłka i gruszki

Niezjedzone resztki z pieczeni jagnięcej lub cielęcej pokrój drobno, dodaj jajek i szmalcu, który dobrze rozpuść. Weź dwie trzecie mięsa i jedną trzecią pokruszonej bułki, trochę gałki muszkatołowej, posól i wymieszaj w misce. Uformuj mięsne knedelki w formie jabłek lub gruszek i do każdego dodaj trochę cynamonu. Upiecz w gorącym szmalcu i podduś w bulionie mięsnym, a nie zapomnij dodać plasterków cytryny.

Kluski na parze

Weź na kufelek mleka łąt szmalcu, utrzyj dobrze, dodaj 2 żółtka i jedno całe jajko. Potem zagrzej mleko, dodaj drożdży i zacyrń ciasto na pyzy. Wyłóż je na stolnicę i daj wyrosnąć. Następnie nalej mleka na patelnię na głębokość kciuka, dołóż spory kawałek szmalcu lub masła. Nie pozwól zagotować się mleku! Włóż szybko pyzy i ugotuj. Jako sos do maczania weź ciepłe, pocukrzone mleko.

Precelki pani Pantzer

Funt migdałów, funt mąki, pół funta masła, 4 całe jajka i 3 żółtka, funt cukru, a jeśli kto chce jeszcze słodsze, to i ćwierć funta więcej.

H. G.

Ciasteczka oblatowe

Funt tłuczonych migdałów, $\frac{3}{4}$ funta cukru, 3 całe jajka i 4 żółtka, dwie pokrojone cytryny. Do gorzkich migdałowych płatków dodaj 20 łątów słodkich migdałów i 10 łątów gorzkich na 10 łątów krojonych migdałów oraz 6 łątów cukru i jedno jajko.

Cygara z ciasta

Do jednego kubka mąki dodaj ćwierć funta masła, jedno żółtko i jedno całe jajko oraz łążkę wody różanej; do tego – tłuczonego cynamonu, ile zechcesz. Wymieś i rozwałkuj na grubość rękojeści noża, nawiń na wałki, zwiąź nicią i upiecz na szmalcu.

N. G.

— 46 —

Jak upiec perski chleb

Najpierw ucieraj dokładnie przez godzinę 6 jajek i 12 łątów cukru, dodając 9 łątów mąki, drobno pokrojoną skórkę cytryny, pół łąta grubo tłuczonego cynamonu i 2 łąty podłużnie pokrojonych pistacji. Następnie weź formę, wysmaruj ją masłem i całą posyp tartym chlebem. Włóż ciasto i upiecz na złocisty kolor. Gdy już chleb prawie ostygnie, można nałożyć nań lukier lub, jeśli chcemy go udekorować, można go pociągnąć drobno tłuczonym, kandyzowanym cukrem wymieszanym z wodą, ale nie trzymać go w wodzie zbyt długo, by się nie rozpuścił. Potem uformować pasek z posiekanych pistacji i pasek z przepołowionych migdałów. Później można dodać trochę kwiatu muszkatolowego i cynamonu, gdy się kładzie na wierzch owoce. Jeśli kto chce położyć cytryny i pomarańcze, to będzie wyglądało jeszcze smakowiej. Ciastem można

również wypełniać muszle i dekorować – jak wyżej. Można je również wkładać do tortownicy i kroić później jak sznytki anyżowe. Można chleb przechowywać w zimie w chłodnym miejscu przez trzy miesiące.

N. G.

Jak zrobić dobre precle maślane

Weź ćwierć funta cukru, 3 całe jajka i dwa żółtka, utrzyj w garnku, potem wymieś w misce ćwierć funta masła z wody z mąką. Masło wcieraj w mąkę, dodając powoli jajka i cukier. Można dodać anyżu lub przypraw, jeśli kto lubi. Ale piecyk musi być dobrze nagrany.

N. G.

Jak zrobić dobre pampuchy drożdżowe

Najpierw wsyp dwa kubki mąki do miski, dodaj achemt drożdży i pół kufelka dobrego mleka, następnie odstaw na pół godziny w ciepłe miejsce, by wyrosło. Potem wlej 12 łutów szmalcu, wbij 3 albo 4 jajka, posól i dodaj tyle mleka, ile ciasto pochłonie, aby było takie jak na pyzy. Ciasto dobrze objij i daj na stolnicę. Miskę posyp mąką, włóż do niej ciasto i znowu daj rosnać przez pół godziny. Następnie zagotuj wodę w wielkim garnku i do wrzącej wody wrzucaj ciasto, a gdy się dostatecznie zagotuje, wyciągnij dwoma widelcami i dobrze polej szmalcem.

N. G.

— 47 —

Hiszpański tort migdałowy

Najpierw zrób dobre ciasto maślane z kilkoma żółtkami, ażeby było kruche i ładne, a uczynj z niego podkład w tortownicy. Następnie weź kilka garści drobno utłuczonych migdałów, utrzyj je z cukrem i cynamonem, dodaj trochę roztopionego masła, startą skórkę cytryny i kilka jajek. Wszystko dobrze utrzyj. Pistacje przygotuj podobnie jak migdały. Potem wyłóż na podkład masę migdałową, a na nią połóż następny placek ciasta, wyłóż nań masę pistacjową i połóż kolejny placek. Ostatnia warstwa tortu musi być nakryta plackiem z ciasta, a po brzegach musi być zrobiony zdobny rant. Piecz powoli przez godzinę. Piec nie może być zbyt mocno nagrany! Tort po upieczeniu można zostawić tak, jak jest lub pociągnąć glazurą.

Galaretka lub galareta migdałowa

Weź migdały, utłucz je drobno, wymieszaj z ciepłym mlekiem, wylej na patelnię wraz z karukiem¹³ i gotuj, aż zgęstnieje. Wylej do miski i poczekaj, aż się zetnie.

p. p.

¹³ Karuk – klej rybi otrzymywany z pęcherzy rybich, przede wszystkim bielugi i jesiotra (przyp. tłum).

Ścięte mleko migdatowe

Weź 3 nóżki cielęce i zagotuj je we wrzątku. Obierz ze skórki ćwierć funta migdałów i utłucz je w wodzie różanej. Weź bulion z nówek cielęcych, przetrzyj go wraz z migdałami, pocukruj nieco, wlej do miski i odstaw do piwnicy, by się ściął. Potem posyp małymi rodzynekami, cytryną i pistacjami.

— 48 —

Jak upiec chleb migdatowy

Do tego trzeba wziąć pół funta mąki, tyleż samo cukru, 54 łyty migdałów, 4 całe jajka i 3 żółtka, cynamon, kwiat muskatołowy i kardamon – każdego po 2 łyty, 2 łyżki wody różanej lub cynamonowej, dobrego anyżu i, jak kto lubi, to dwie cytryny ze słoika i tyleż skórek pomarańczy oraz kandyzowanej cytryny. Jajka trzeba najpierw dobrze utrzeć. Trzeba je ucierać długo, bo im dłużej będą ucierane, tym lepszy będzie później chleb migdatowy. Ucierając, powoli dodawać cukru. Potem dodać mąkę i przyprawy, a na koniec dodać skórki ze słoika. Wysmarować odpowiednią patelnię masłem, obłożyć jej dno i boki oblatami, wlać ciasto i upiec. Gdy chleb ostygnie, można go pokroić na kromki i jeść.

Szwedzki chleb migdatowy

Po utarciu pół funta tłuczonego cukru i takiej samej ilości tłuczonych migdałów, dodać 3 dobrze ubite jajka, jak również skórkę cytryny i cytrynę kandyzowaną, a potem tyle mąki, aby powstało porządne ciasto, które da się uformować. Z ciasta zrobić małe chlebki i piec powoli. A gdy już się upieką, pociągnąć glazurą i posypać anyżem.

Wiedeński chleb migdatowy

Należy wziąć 12 całych jajek i 12 żółtek, i ucierać je przez pół godziny w naczyniu. Potem dodać pół funta tłuczonych migdałów i funt cukru, i ucierać dalej przez trzy kwadranse. Na końcu należy dodać drobno krojoną skórkę z dwóch cytryn oraz funt mąki i dalej ucierać. Utartą masę włożyć do posmarowanego naczynia, piec powoli, a po ostygnięciu pokroić na cienkie kromeczki.

Angielski chleb migdatowy

Najpierw trzeba wbić 3 całe jajka i 4 żółtka do 12 łytów drobno utłuczonego cukru, dodać pół skorupki od jajka wody różanej i wszystko to starannie mieszać łyżką przez kwadranse. Potem należy dodać $\frac{1}{8}$ funta drobno utłu-

czonych migdałów wraz z 12 łutami tłuczonego cukru, wszystko jeszcze raz dobrze wymieszać, przyprawić cynamonem, kwiatem muszkatowym i kardamonem, ale tak, żeby cynamon było wyraźnie czuć. Na sam koniec należy dodać 8 do 10 łutów szlachetnej mąki, aby ciasto było gęste. Wysmarować gliniane formy masłem i włożyć do nich ciasto, ale nie całkiem do pełna. Następnie należy formy włożyć do gorącego pieca i piec przez pół godziny na jasnożółty kolor, potem wyjąć z forem.

— 49 —

Lukier migdałowy

Trzeba wziąć tyle białek, ile się chce, do tego pół na pół cukru i mąki oraz utarte migdały. Wszystko utrzeć, aż się zrobi gęsta masa. Potem smarować nią, na grubość grzbietu noża, co się chce.

Pierozki migdałowe

Obierz ze skórki ćwierć funta migdałów, utłucz je drobniutko wraz z odrobiną wody różanej, wbij jedno całe jajko i białko z dwóch jajek, dodaj cukru i jeszcze nieco wody różanej, ale nie za dużo, aby nadzienie nie było zbyt rzadkie i nie wypływało przez ciasto. Weź dobrą mąkę, 2 żółtka, dość dużo masła i trochę wody. Masło rozpuść i wyrób ciasto, cienko je rozwałkuj, wyłóż nań powyższe nadzienie i piecz na szmalcu, a bacz, by długo ucierać nadzienie – będzie wtedy jeszcze lepsze.

Mus migdałowy

Utłucz migdały z wodą różaną, potem zamocz kawałki bułki w śmietanie, a gdy staną się miękkie, przepuść je przez cedzak i wymieszaj z migdałami. Potem przygotuj mus, dodając cukru. Gdyby mus był za gęsty, to dolej jeszcze trochę wody różanej. Następnie wlej do miski, dopraw cynamonem i spożywaj na zimno lub ciepło.

To samo na inny sposób

Utłucz migdały, weź kwartę dobrego mleka, dodaj do niego białko z 6 jajek, potem ubij mleko i jajka, dodając tłuczone migdały, cukier i wodę różaną, aż powstanie mus. Spożywaj na zimno.

Lub:

Weź pół funta migdałów, obierz je z skórki i utłucz z wodą różaną, potem dolej kwartę mleka i ucieraj cierpliwie, aż będą gotowe. Wlej wszystko do garnka i postaw na ogień, dodaj kruszoną bułkę i mieszaj cierpliwie, a gdy stanie się wystarczająco gęste, dodaj cukru. Podawaj posypane cukrem i cynamonem.

Wióry migdałowe

Można wziąć 1 lub 2 funty migdałów, w tym mniej więcej czwartą część gorzkich migdałów, które trzeba drobno utłuc. Potem trzeba dodać na funt migdałów pół funta utartego cukru, ale jeśli kto wziął gorzkie migdały, to $\frac{3}{4}$ funta cukru. Dobrze wszystko wymieszać, dodając na funt migdałów białko z 6 jajek – dobrze ubite na twardą piankę miotłką brzoszową. Następnie należy podgrzać żelazną blachę, dobrze wysmarować ją woskiem, wyłożyć na nią utarte migdały na grubość rękojeści noża, wygładzić i piec w niezbyt nagrzanym piecu, aż nabiorą jasnozłotego koloru. Od razu po wyjęciu z pieca pokroić na szerokie paski, mniej więcej na dwa palce szerokie i na dwa palce długie, i nawinąć na okrągłe drewnianka, żeby wyglądały jak wióry. Górna część upieczonej masy musi być na zewnątrz. Przy krojeniu i nawijaniu trzeba się spieszyć, aby masa nie stwardniała i nie popękała. Kto nie ma pieca chlebowego, niechaj weźmie patelnię tortową i w niej piecze, ale niech uważa, bo masa szybko może się przepalić!

Sznytki migdałowe

Utłucz migdały i zrumień tartą bułkę na maśle, tę dodaj do migdałów i ucierając w misce, dodawaj po kolei odrobinę słodkiego wina, cukru, gałki muszkatołowej i kardamonu, do tego wekowaną cytrynę z cukrem i skórkę cytryny. Wszystko to dobrze utrzyj. Potem weź bułkę pokrojoną na kromki i posmaruj je grubo masą, a po wierzchu pociągnij żółtkiem i upiecz na szmalcu. Sznytki można też zamoczyć w rozbełtanych jajkach.

Strucla migdałowa

Obrane ze skórki migdały włóż na godzinę do zimnej wody, wysusz je na ścierece i utłucz delikatnie z wodą różaną. Wbij jedno lub dwa jajka, zależnie od tego, ile wzięłeś migdałów. Zrób ciasto, dodając nieco wody różanej do utłuczonych migdałów, trochę tartej bułki, cukru, cynamonu i kwiatu muszkatowego. Ciasto zrób nie za gęste i nie za rzadkie. Potem rozgrzej szmalec, daj mu wystygnąć, wypełnij szmalcem cynowy talerz po brzegi, włóż do niego trochę ciasta i zrób struclę dowolnej wielkości. Bacz jednak, by nie była za duża. Później można ją włożyć do szmalcu, który nie może być jednak zbyt gorący. Patelnię od razu dać na ogień. Najpierw piec struclę w wysokiej temperaturze, aż nieco urosnie, potem piec powoli, a na koniec – znowu na większym ogniu.

Tort migdałowy

Weź 2 funty migdałów, utłucz bardzo drobno i spryskaj kwaśnym mlekiem. Można też użyć wody różanej. Potem przełóż migdały do garnka, utrzyj je lekko, wbij 3 jajka i ucieraj dalej, by nie było już żadnych okruszków. Następnie dodaj jeszcze 8 jajek i ucieraj, aż będzie całkiem płynne, a potem dodaj jeszcze 6 jajek i ucieraj do płynności, a na koniec dodaj jeszcze 24 jajka, ciągle ucierając, aż ciasto stanie się gładkie. Utłucz drobno funt cukru i dodaj do ciasta migdałowego. Później weź łyżkę szafranu, dodaj trochę mleka i utrzyj, a potem dodaj do ciasta migdałowego, ciągle ucierając. Następnie wlej ciasto do formy, którą przedtem wysmaruj masłem. Nie wypełniaj formy po brzegi, gdyż tort urośnie. Włóż formę do pieca, który nie może być zbyt mocno nagrany. Gdy już się upiecze, można zrobić glazurę z jajek. Weź białko z dwóch jajek i ubij w garnuszku, potem wsyp do miseczki 6 łyżek drobno utłuczonego cukru i powoli dolewaj ubite białka, bez przerwy ucierając. Dolewaj nieco wody różanej, aż będą błyszczące i przestaną płynąć. Potem posmaruj tym tort i odstaw do wyschnięcia przed piecem. Glazurę można też posypać krojoną w kostkę, wekowaną, kandyzowaną skórką cytrynową i pomarańczową, i odstawić do wyschnięcia.

Tort migdałowy na inny sposób

Utłucz bardzo drobno funt migdałów, wsyp je do miski, dodaj 20 żółtek i utrzyj dobrze w drewnianym lub nieemaliowanym naczyniu, wlewając powoli także białka. Potem dodaj pół funta cukru. Na krótko przed włożeniem do pieca brzoową miotłką ubij na pianę białko i dodaj je do ucieranych migdałów, po czym przelej je do formy, którą przedtem wysmaruj, i włóż do pieca. W ten sposób tort będzie puszysty.

I jeszcze raz na inny sposób

Utłucz funt migdałów z wodą różaną, namocz pokruszoną bułkę w mleku lub śmietanie, potem dobrze ją wyciśnij i dodaj do utłuczonych migdałów. Ucierając, dodaj także 3 żółtka, jedno całe jajko, kawałek masła wielkości jajka, posyp cukrem i cynamonem. W osobnym naczyniu utrzyj starannie 12 żółtek, skórki cytryny, także nieco grubo tłuczonego cynamonu, po czym wszystko wymieszaj. Na końcu wysmaruj formę masłem, wlej do niej ciasto i upiecz.

Tort cytrynowo-migdatowy

Trzeba wziąć 18 żółtek i białko z 12 jajek, potem starannie ucierać żółtka w jedną stronę z $\frac{3}{4}$ funta utartego cukru, aż masa się podniesie. Następnie dodać 4 łyty szlachetnej mąki i funt tłuczonych migdałów oraz 3 albo 4 utarte cytryny. Piec w formie.

Torciki migdatowe

Weź funt rozpuszczonego masła, potem dodaj po kolei 10 żółtek, cukru według uznania, pół funta tłuczonych migdałów i funt całkiem dobrej mąki. Dobrze utrzyj, następnie wysmaruj małe foremki do pasztecików masłem i posyp tartym chlebem. Białko ubij na sztywną pianę i na samym końcu dodaj do ciasta. Można piec także w dużej formie.

— 53 —

Jajka migdatowe

Migdały utłuc i podzielić na dwie części. Jedna część pozostanie biała, druga natomiast, po dodaniu szafranu, nabierze koloru żółtego niczym żółtko. Następnie trzeba trochę wziąć z białej części i obtoczyć żółtą, żeby wyglądało jak jajko i powtarzać tę czynność, aż wszystko będzie gotowe. Potem należy przygotować lukier z białek i dobrego białego cukru, po czym posmarować nim całe jajko, a żeby było pięknie gładkie i wyglądało po wyschnięciu jak prawdziwe. Jeśli jajko miałoby być przekrojone na cztery części, to trzeba to uczynić przed lukrowaniem, a potem polukrować każdą część osobno. W innym przypadku lukier będzie odpadał.

Kluski nadziewane migdatami

Rozwałkować dobrze funt szlachetnej mąki z funtem świeżego masła, dodawanym w plasterkach. Potem dodać 16 żółtek i 8 łyżek wina, wyrobić ciasto, rozwałkować i obić trzy- cztery razy. Następnie pociąć na 64 kawałki, każdy w formie kwadratu, rozwałkować cieniutko, zawinąć migdały, posmarować jajkiem, posypać starannie przesianym cukrem i piec powoli.

Czarny tort chlebowy

Funt migdałów, funt drobniutko tłuczonego cukru, 12 całych jajek dobrze ubitych, łyt cynamonu, pół łyta goździków, drobno pokrojona skórka cytryny i 14 łytów tartego, zwilżonego winem, czarnego chleba ucierać starannie przez dobrą godzinę. Ale chleb nie może być wilgotny, tylko dość suchy. Potem trzeba wysmarować formę masłem, wlać ciasto i piec powoli.

Ciasto podstawowe do różnych wypieków

Weź funt drobno utłuczonych migdałów z funtem cukru, pokrojoną cytrynę, pół funta płukanego masła, 4 żółtka i 2 całe jajka, 2 funty mąki. Mąkę wymieś z jajkami, dodaj migdały z cukrem, po czym rozpuść masło i dolej do ciasta. Wymieś, dodając mąki, aż powstanie proste ciasto. Odstaw je na noc, a potem zrób z niego, co ci się podoba. Piecz w naczyniu lub na blasze. Przed pieczeniem posmarować jajkiem.

H. G.

Saksońska strucla

Weź 8 funtów mąki, kwartę dobrych drożdży, 4 filiżanki ciepłego mleka, 20 żółtek, łut tłuczonych kwiatów muszkatowych, 3 funty wymytego masła, nierozpuszczonego, 2 funty dużych rodzynek, 2 funty małych, funt migdałów, pół funta kandyzowanej skórki cytrynowej drobno krojonej, funt tłuczonego cukru, soli tyle, ile trzeba, 2 pokrojone cytryny. Mąkę wsyp do miski i podgrzej dobrze, po czym dodaj kandyzowanej skórki cytrynowej, cytryny i kwiaty muszkatowe, i zrób dłonią dołek w mące. Wlej weń ciepłe mleko z drożdżami i mieś dłonią. Potem utrzyj dobrze żółtka i dodaj je do ciasta, nie zapominając o soli. Dodaj masło i ugnieć je z ciepłym ciastem, po czym dobrze wymieś, dodając rodzynek i migdały. Następnie postaw miskę przed piecem, by ciasto urosło. Potem posyp mąką stolnicę i ugnieć na niej ciasto, aż da się kształtować, wtedy posyp mąką papier, wyłóż nań ciasto, ugnieć płasko i zawiń w połowie. Następnie dobrze pociągnij je po wierzchu roztopionym masłem i wsadź do pieca. Zaraz po upieczeniu pociągnij jeszcze raz obficie masłem i posyp mieszanką cukru z cynamonem. Migdały do ciasta muszą być krojone wzdłuż.

H. Gewicht

Strucla mleczna

Utrzyj dobre 4 łuty masła, potem dodaj dwa całe jajka i jedno żółtko, następnie dodaj kwaterkę mleka z drożdżami i cukru według uznania. Później dodaj mniej więcej 4 funty mąki, wyrób ciasto i postaw je przed piecem, by dobrze wyrosło. Potem wyłóż je na stolnicę, rozwałkuj i polej rozpuszczonym masłem oraz posyp małymi rodzynekami, cynamonem i zwiń. Następnie włóż je na patelnię, dolej mleka z cukrem, by sięgnęło do połowy strucli, i upiecz.

H. G.

Knedle kartuzów¹⁴

Utrzyj dobrze 8 łutów szmalcu wraz 8 łutami masła, wbij po kolei 4 jajka. Potem weź miękki środek bułki – bacz, aby delikatnie obkroić bułkę z brązowej skórki, a później pokroić środek na drobniutką kostkę, ale bułka musi być czerstwa. Wszystko razem ucieraj, dodając cynamonu i cukru według uznania, po czym wyłóż masę na patelnię grubości mniej więcej dwóch palców, rozpuść na niej szmalec lub masło. Następnie weź do rąk mąkę, ale tylko tyle, żeby uformować z ciasta knedle. Potem włóż je na patelnię, jeden obok drugiego, przykryj patelnię żelazną pokrywką tak, aby można było dać węgle i na dole, i na górze. Wtedy knedle będą brązowawe. Po upieczeniu można je posypać cukrem i cynamonem.

H. G.

— 56 —

Jak upiec dynię

Najpierw pokrój dynię na małe kawałki i ugotuj do miękkości. Odlej wodę, aby dynia podeschła. Po rozdrobnieniu dodawaj niezbyt drobno utartej bułki, aż dynia będzie sucha. Potem wbij 5 albo 6 jajek, dodaj trochę śmietany albo świeżego mleka, pół funta rozpuszczonego masła, małe rodzynki, trochę pieprzu, kwiatu muszkatowego, sól. Następnie wysmaruj miskę masłem, wlej do niej dynię i wyślij do piekarza.

H. G.

Jak zrobić kluski makowe

Weź 4 kwarty mleka, 2 bułki pokrojone na kawałki, kubek maku, pół kwintli kwiatu muszkatowego, pół tuta cynamonu, półtorej ćwierci funta cukru, 1 cytrynę, dwa całe jajka i 3 lub 4 żółtka. Mak musi być namoczony i bardzo dobrze utłuczony. Dodaj do niego pokrojoną cytrynę. Mleko zagotuj, potem dodaj do maku połowę cukru i cynamonu, i kwiat muszkatowy. Stale ucierając, wbij jajka, które wcześniej muszą być ubite z odrobiną zimnego mleka. Następnie weź pokrojone bułki i namaczaj je, kawałek po kawałku, w mleku. Potem włóż mak do mleka i gotuj, aż zgęstnieje, jednak nie zapomnij mieszać, by się nie przypaliło. Wylej mak na kromki z bułek i posyp je pozostałym cukrem i cynamonem, po czym daj ostygnąć.

H. G.

¹⁴ Niem. *Kartäuserklöße* – to danie, którego nazwa odnosi się do zakonu kartuzów, prowadzących bardzo surowy tryb życia. Kartuzi zachowują surowy post, obowiązuje ich milczenie, modlą się, pracują i przebywają w samotności przez większą część dnia (przyp. tłum).



Jak zrobić tort topinamburuowy

Utrzyj 8 jajek z ćwiercią funta drobnego cukru, potem dodaj funt dobrze utartego topinamburu i drobno pokrojoną skórkę z jednej cytryny. Wszystko to skrzętnie ucieraj przez pół godziny, ale tylko w jedną stronę. Po piętnastu minutach ucierania dodaj sok z cytryny, po czym wysmaruj masłem formę i piecz pół godziny w gorącym piecu.

H. G.

— 57 —

Zupa z jajkiem z nowej książki kucharskiej

Zagotuj miarę bulionu mięsnego, a przed podaniem na stół wymieszaj 3 jajka z mąką tak gęsto, jak na ciasto. Potem przelej do bulionu, zagotuj i podawaj.

Zupa z wotowiny z jajkiem

Na pół kwarty zimnego bulionu wołowego weź 12 jajek, ubij je i dodaj do bulionu wraz z gałką muszkatołową, odrobiną soli i połową łyżki mąki. Garnek przykryj szczelnie, wstaw go do kociołka z wodą i gotuj przez całą godzinę, a nie zapomnij go obciążyć, żeby nie pływał i żeby nie dostała się do niego woda. Garnka nie należy wypełniać po brzegi. Jak się ugotuje, należy wybrać masę jajeczną na talerz i polewać ją bulionem, dodając nieco selera i innych warzyw korzeniowych.

Zupa trzepana

Weź na miarę rosółu 2 jajka i jedną utartą bułkę, wymieszaj i wlej do rosółu tak, by stał się dość gęsty. Zagotuj i gotowe.

Zupa ucierana

Weź na jedną miarę zupy 3 żółtka, ubij je w garnku wraz z odrobiną zimnego mleka lub wody, dolej do tego wrzącego bulionu, wszystko jeszcze raz dobrze wymieszaj i zagotuj. Przed podaniem wlej na podpieczone grzanki.

[Zupy – przepis bez nazwy]¹⁵

Na zupę grysik weź 4 łuty grysiku i miarę rosołu.

Na potrawę z cienkim makaronem bierze się miarę rosołu, pół ćwierci funta makaronu i gotuje przez kwadrans.

Krupnik musi się gotować dobre dwie godziny.

Na zupę z ryżem weź na miarę rosołu pół ćwierci funta ryżu. Ryż daje się najpierw do zimnej wody, potem do ciepłej, a na koniec do wrzątku. Odstawia się na chwilę, potem odlewa wodę, zalewa wrzącym rosołem i gotuje jedną godzinę.

Półtorej kwarty zupy sago z bulionem mięsnym

Weź 3 kufle bulionu, 122 łuty sago, umyj je dobrze i daj do zupy. Gotuj potem do dwóch godzin. Jeśli nie ma za dużo bulionu, to można najpierw gotować sago przez godzinę w wodzie, a później dodać bulion.

— 58 —

Zupa sago z czerwonym winem

Po dokładnym umyciu sago należy gotować je przez godzinę w wodzie, dodawszy skórkę cytryny i laskę cynamonu. Gdy już się w połowie ugotuje, wlewamy garnek czerwonego wina, dodajemy kilka plasterków cytryny oraz cukier według uznania i dogotowujemy. Przed podaniem na stół posypujemy mocno cukrem i cynamonem. Można też dodać piany z białek.

Zupa sago z galaretką śliwkową

Sago włóż do wody wraz z laską cynamonu i kilkoma plasterkami cytryny, i gotuj przez dwie godziny. Potem dolej trochę czerwonego i trochę białego wina, i dodaj cztery czubate łyżki galaretki ze śliwek, a wtedy zupa nabierze czerwonego koloru i będzie smakowała wybornie. Sago można też gotować w mieszance pół na pół z czerwonego i białego wina.

Zupa brązowa

Weź jedno jajko, dodaj mąki i zrób twarde ciasto. Wykrawaj je lub pokrój na małe trójkątne kawałki, upiecz je w maśle na złocistobrązowy kolor i zagotuj w bulionie mięsnym z warzywami korzeniowymi. Dodaj też pieczonych kasztanów.

¹⁵ W rękopisie brak nazwy przepisu (przyp. tłum.).

Polewka z kremem rakowym

Utlucz kopę żywych raków i usmaż na maśle, dolej 2 miary surowego mleka, dobrze wymieszaj i przetrzyj przez sitko. Dodaj do tego 10 jajek ubitych z mlekiem i odrobiną masła, wlej do garnka albo rondla. Postaw na ogniu i poczekaj, aż się zetnie i będzie wyglądać jak serek jajeczny. Potem wyłóż wszystko na durszlak, żeby dobrze obciekło i przełóż do miski. Dodaj 6 jajek, duży kawałek utartego masła, sól, tartą bułkę – wszystko wymieszaj. Wysmaruj formę lub cynkowany rondel masłem, wlej masę i upiecz w piecu. Na zupę weź pożywny bulion z warzywami, które akurat masz w ogrodzie. Można też wymieszać z jajkami.

Zupa mleczna z kluseczkami migdałowymi

Weź 8 łutów słodkich i 10 sztuk gorzkich migdałów, ugotuj i utlucz, dodając kilka kropel mleka. Dobrze utrzyj, dodając 4 jajka, 2 łyżki drobniutko startego cukru, 2 łyżki szmalcu, stopione masło i 5 łutów tartej bułki. Potem zrób kluseczki. Wysmaruj patelnię tortową masłem, włóż do niej kluseczki i upiecz na złotobrzązowy kolor. Na zupę należy zagotować mleko, dodać kawałek cukru i cynamonu, wymieszać z jajkami. Przed podaniem na stół włożyć kluseczki do zupy.

— 59 —

Zupa mleczna z kluseczkami ryżowymi

Weź 8 łutów ryżu, umyj go, a potem włóż do wody i odstaw na noc. Gotuj w wodzie, aż zmięknie, odstaw do ostygnięcia. Następnie dodaj filiżankę dobrze roztopionego, klarowanego masła i pół łyżki wody różanej, tłuczonego cynamonu, drobno krojonej skórki cytrynowej. Zrób kluseczki. Upiecz je na patelni tortowej. Na zupę zagotuj mleko, dodaj garść migdałów i wymieszaj z jajkami, cynamonem i cukrem. Na końcu włóż kluseczki.

Zupa chlebowa

Weź wino i wodę, ale więcej wina niż wody. Zagotuj. Potem dodaj drobno utarty chleb żytni, krojoną skórkę cytryny, cynamon, cukier. Gotuj przez jakiś czas. Na końcu dodaj 2 żółtka i wymieszaj. Zamiast wody można użyć piwa z kardamonem.

Zupa z mąki kartoflanej

Weź pół miary jasnego piwa i pół miary wina, dodaj skórkę cytryny, cukier i zagotuj. Ciągłe mieszając, dodaj do wrzącego piwa 2 łyżki mąki kartoflanej. Na koniec posyp cukrem i cynamonem.

Zupa na winie

Weź wino i wodę, ale więcej wina niż wody. Dodaj cukier, skórkę cytryny, dużo małych rodzynek, kilka goździków i cynamon. Wszystko dobrze zagotuj. Potem zrumień na maśle tartą bułkę lub dobry chleb i dodaj do wina, dalej gotując, aż tarta bułka całkiem się rozpuści. Na koniec wmieszaj żółtko. Przed podaniem na stół posyp cukrem i cynamonem.

Zupa z pianką

Weź na ½ kwarty [...] ¹⁶ 1 półkwartę wina, 8 jajek ubij z odrobiną cukru i cynamonu, i wlej do większego garnka, żeby nie wykipiowało. Postaw na ogień, ciągle mieszając. Jak tylko zacznie kipieć, natychmiast wlewać na talerze. Można spożywać pół na pół z wodą i też coś wkruszyć.

Zupa cynamonowa

Pokrój czarny chleb i zrumień go na węglach na złotobrązowy kolor, potem pokrój go na kawałki, włóż do garnka z dużą ilością pokruszonego cynamonu, dolej zimnej wody, przetrzyj przez durszlak, dodaj pokrojone skórki cytryny, masło, sól, cukier i wino, i wstaw na ogień. Wszystko to zagotuj, po czym wmieszaj żółtko i dalej gotuj. Następnie zrumień czarny chleb na maśle i wlej nań zupę.

— 60 —

Zupa śliwkowa

Weź świeże śliwki, usuń pestki i postaw na ogniu w piwie lub wodzie. Dodaj pokrojoną cytrynę i gotuj, aż zmiękną. Dolej nieco wina i przetrzyj przez durszlak. Potem zrumień kromki bułki na maśle. Wlej na nie zupę i posyp cynamonem i cukrem.

Zupa z pieczonych śliwek

ostaw na ogniu piwo, dodaj pieczone śliwki i pokrojoną skórkę cytryny. Gotuj, aż zmiękną. Potem przetrzyj je przez durszlak i podawaj z grzankami. Można też pokroić śliwki świeże lub suszone w paski, ale nie wolno przecierać ich przez durszlak, tylko obficie posypać cynamonem i cukrem, i dodać ich trochę do środka. Zupę z suszonych śliwek robi się w podobny sposób, z tym, że zamiast piwa – dajemy szklanicę wina, skórkę cytryny i cynamon. Należy gotować przez

¹⁶ W rękopisie brak podanego składnika (przyp. tłum.).

całą godzinę, potem przetrzeć przez durszlak i podawać z grzankami z bułek zrumienionych na maśle. Można też podać do tego ciasto migdałowe.

Zupa ze świeżych czereśni

Utlucz w dzieży świeże czereśnie razem z pestkami, potem włóż je do garnka, dodaj trochę wody i trochę wina, kilka plasterków cytryny oraz skórkę cytryny. Gotuj tak długo, aż będą miękkie. Następnie przetrzyj je przez durszlak. Włóż do zupy chleb migdałowy lub grzanki z bułki na maśle i posyp grubo cukrem i cynamonem. Można jeść tę zupę również na zimno. Jeśli nie ma czasu na utłuczenie czereśni, to można całe włożyć do piwa, a jak zmiękną, trzeba je przepuścić przez durszlak. Pieczone czereśnie można zrobić w podobny sposób, z tą różnicą, że przed utłuczeniem muszą być dłużej myte.

Zupa jabłkowa

Obierz renyty i pokrój je na cztery części. Zalej je piwem, dodając cukier i skórkę cytryny. Potem gotuj, a gdy zmiękną, przetrzyj przez durszlak, dodaj cukru i utrzyj z żółtkiem. Posyp cukrem i cynamonem. Gdy zupa została przetarta przez durszlak, można jeszcze dodać gotowane rodzynki korynckie.

Zupa jagodowa

Umyj jagody i przez pół godziny gotuj je w wodzie i winie, dodawszy skórkę cytryny i cukier. Potem przepuść przez durszlak, wlej do miseczki, dodaj bułkę zrumienioną na maśle, posyp grubo cukrem i cynamonem. Zupę tę jada się zazwyczaj na zimno.

— 61 —

Kasza manna

Ugotuj kaszę mannę z mlekiem i zostaw do ostygnięcia. Dodaj 9 żółtek, 3 całe jajka oraz cukier i dobrze wymieszaj. Wysmaruj miskę masłem i zagotuj w niej mannę jeszcze raz. Posyp cukrem i cynamonem.

Mus kartoflany

Kartofle dobrze umyj i obierz, potem pokrój na kawałki i włóż do wody. Bacz, by wody nie było za dużo. Ugotuj i przetrzyj przez sito, następnie dodaj usmażoną słoninę lub masło, a także cebulę. Przy podaniu na stół można poleać zrumienionym masłem lub słoniną z cebulką; także musem bułkowym z migdałami: zamocz tartą bułkę w śmietanie, dodaj ćwierć funta utłuczonych migdałów i tłuczony cukier. Ucieraj przez godzinę, dodając ćwierć funta masła i 2 żółtka. Moczonej bułki dodaj tyle, by masa stała się gęsta. Na koniec dodaj pokrojoną skórkę cytryny i upiecz na dobrze wysmarowanej masłem patelni tortowej lub w misce.

Mus migdałowy

Zagotuj miarę mleka, dodaj tyle drobniotko utłuczonych migdałów, żeby mleko się zagęściło. Jeśli się nie zagęści, to dodaj kruszonej bułki. Potem dodaj kawałek cukru, dwie lub trzy łyżki wody różanej, brzoskwiniowej lub cynamonowej. Mieszając nieustannie, gotuj na małym ogniu, po czym wlej do miski i posyp cukrem i cynamonem.

Mus pigwowy

Ugotuj pigwy w wodzie, ale bacz, by nie były zbyt miękkie. Zdejmij z nich skórkę i zetrzyj na tarce aż do gniazda pestkowego. Do mosiężnego kociołka wlej trochę wody, w której gotowały się pigwy, dodaj białko z 3 jajek oraz 2 żółtka, utrzyj dokładnie i dodaj trochę plasterków cytryny, soku z cytryny, cynamonu i cukru. Potem wysmaruj miskę masłem, wlej do niej masę, przykryj drugą miską i postaw na ogniu. Gotuj, odkrywając często, aby nie wykopiało. Można jeść na zimno lub na gorąco. Można także posypać cukrem i cynamonem.

Mus białkowy

Weź białko z 8 lub 10 jajek i wlej do tego miarę śmietany. Ubij dobrze, dodając troszeczkę wody cynamonowej i cukru. Potem zagotuj na małym ogniu, często mieszając. Następnie wlej do miski i odstaw do wystygnięcia. Posyp cukrem i cynamonem.

Zupa chlebowa na zimno

Zetrzyj czarnego chleba wraz ze skórką, dodaj koryntki, startą skórkę cytryny i cukier. Potem podlej piwem i winem oraz posyp cynamonem i cukrem. Można też pokruszyć do środka trochę sucharów, ale dopiero przed podaniem na stół, żeby nie zmiękły.

— 62 —

Chłodnik pruski

Weź czarny chleb, przetrzyj go przez drobną tarkę, zalej słodką śmietanką i gorzkim piwem. Obficie posyp cukrem i cynamonem.

Mleko brzoskwiniowe

Weź słodkie mleko i ugotuj je wraz z umyтыми liśćmi brzoskwini, dodaj też od razu kawałek cukru. Gotuj przez chwilę, po czym wyciągnij liście, a mleko wymieszaj z żółtkami. Na 1 miarę mleka dodaj 6 żółtek i białko z 3 jajek,

dodaj także łyżkę mąki i nieco cukru. Potem odstaw do piwnicy. Spożywaj na zimno, posypując cukrem. A nie zapomnij przepuścić mleka przez durzslak. W ten sam sposób można też zrobić mleko różane. Zamiast liści brzo-
skwini należy wziąć liście róży.

Duszone mięso wołowe

Weź sztukę mięsa wołowego z dolnej części udźca, oddziel je od kości, ubij i naszpikuj słoniną oraz kawałkami skórki cytrynowej. Włóż mięso do garnka, do którego daj najpierw soli, plasterki cytryny i liście laurowe. Nalej tyle wody, aby była równo z mięsem. Dodaj także nieco octu winnego i gotuj, zdejmując szumowiny. Gdy przestaną się zbierać, dodaj pokrojoną cytrynę ze skórką i postaw szczelnie przykryty garnek na węglach o 6.00 rano, i gotuj na małym ogniu do 11.00, potem zdejmij pokrywkę i jeśli mięso jest miękkie i brązowe, to dodaj łyżkę mąki zaprażonej na maśle, ażeby sos zgęstniał. Jeśli mięso nie będzie brązowe, to trzeba je włożyć na patelnię i usmażyć na brązowo. Zamiast mąki można też dodać musu śliwkowego, trochę piernika lub tartej skórki od chleba. Jeśli kto chce, by mięso było kwaśne, to trzeba je włożyć na kilka dni do zalewy octowej i dusić w occie zamiast w wodzie.

Mięso duszone na inny sposób

Naszpikuj mięso wołowe dobrze słoniną i skórką cytryny, zalej wodą i dobrze posól. Jak już nie będzie szumowin, dodaj przyprawy, a po półtorej godzinie dalszego gotowania odlej bulion i zachowaj go na zupę. Na miejsce bulionu wlej piwo i duś, dodając plasterki cytryny i skórkę cytrynową. Potem dodaj jeszcze szklanicę francuskiego wina i duś, aż mięso będzie miękkie. Jeśli bulion nie będzie dostatecznie gęsty, dodaj łyżkę mąki prażonej na maśle. Jednakże najlepiej, jeśli bulion sam z siebie się zagęści. Do bulionu można też dodać kapary lub pokrojone sardynki.

— 63 —

Jeszcze jeden sposób na duszone mięso

Weź sztukę mięsa wołowego z udźca i zalej na godzinę wodą. Potem rozgrzej masło na patelni lub w garnku, włóż mięso i obsmaż je ze wszystkich stron na brązowy kolor. Następnie posól, dolej wody, dodaj liście laurowe i ziele angielskie oraz plasterki cytryny i duś. Jeśli mięso było dobre, to bulion będzie gęsty i brązowy. Jeśli jednak nie, to trzeba dodać trochę mąki zasmażonej na maśle i dusić jeszcze przez pół godziny.

Mięso wotowe po angielsku

Weź dużą sztukę dobrego mięsa wołowego z wewnętrznej części udźca, dobrze ubij i zrób nożem dziurki w mięsie, po czym powtykaj w nie tłuszcz mięsny, skórki cytryny i dużo obranej cebuli. Następnie włóż mięso na 3 dni do zalewy z dobrego octu winnego i dodaj liście laurowe. Później upiecz na rożnie, stale podlewając. Sos do tego zrób, zasmażając mąkę na maśle i dodając dobrego bulionu, namoczone i pokrojone sardynki, kapary i oliwki oraz nieco tłuczonego pieprzu. Zagotuj i polej nim mięso.

Pieczeń z płucek [?]

Duszona pieczeń wotowa

Po usunięciu z pieczeni błony i naszpikowaniu trzeba obłożyć dno płaskiego garnka plasterkami słoniny, świeżo pokrojonymi nerkami wołowymi i pokrojonymi szalotkami. Na to wyłożyć pieczeń, dobrze przykryć, postawić na małym ogniu, żeby się powoli dusiło i często przewracać. Jeśli bulion się wygotuje, trzeba dolać wody. Gdy mięso będzie gotowe, należy zrumienić na maśle drobno posiekane cebule lub szalotki, do tego dodać namoczone trufle, gotowane pieczarki i zagotować. Na koniec należy dodać sok z cytryny, a jeśli trzeba, to i soli. Podawać pieczeń z sosem do polania.

Klopsiki z wotowiny

Weź chudą sztukę mięsa wołowego i pokrój ją na cienkie plasterki. Ubij je rękojeścią noża, a potem włóż do garnka, dodając kawałek masła i sól. Wody dolej tyle, by pokryła mięso. Następnie gotuj na małym ogniu, dodając plasterki cytryny i szklanice wina. Mięso musi się dusić około dwóch godzin.

Rolada wotowa

Weź miękką łatę wołową, oczyść z błon i przygotuj słoninę do zawinięcia, krojąc ją w podłużne plastry. Z przypraw weź sól, saletrę, liście laurowe i tłuczony pieprz. Wszystko, wraz ze słoniną, zawiń w mięso i zwiąż sznurkiem. Tak przygotowaną roladę włóż do zalewy i ugotuj dopiero po kilku tygodniach. Po ugotowaniu wyciśnij całą wodę i pokrój na plasterki. Można zrobić do tego sos z octu winnego, tłuczonego pieprzu i pietruszki. W zimie taka rolada może leżeć nawet kilka tygodni.

Jak ugotować ozór wołowy

Postaw ozór wołowy na ogniu, dodaj soli, ziele angielskie i imbir, zdejmij dokładnie szumowiny. Gdy ozór zmięknie, odlej bulion, ściągnij skórę i jeśli chcesz, pokrój go na kawałki. W rondlu zasmaż masło z mąką, zmieszaj je z bulionem, dodając plasterki i skórę cytryny, trochę wina, gotowane małe i duże rodzynki, krojone migdały i kawałek cukru. Wszystko to zagotuj i podawaj do ozora, posypując bułką zasmażaną na maśle.

Jeśli ozór jest całkiem duży, należy go także ugotować, obrać ze skórki i rozciąć wzdłuż, potem obtoczyć w mące. Rozgrzać masło w płytkim rondlu i włożyć do niego mięso, często je obracając, aż stanie się złotobrzowe. Potem mięso należy przełożyć do głębokiego rondla, dolać bulionu, pieprzu, kilka goździków, namoczone i pokrojone sardynki, kapary i cytrynę – i wszystko zagotować.

Duszony udziec barani

Najpierw dobrze ubij udziec, posól i odstaw na noc. Potem włóż do rondla, dodaj słoniny lub masła, skórę cytryny i plasterki kaparów, sardynek, oliwek, kilka całych cebul, liści laurowych, tłuczonego pieprzu i startej gałki muszkatolowej. Wszystko to ugotuj. Następnie zasmaż mąkę na maśle, dodaj ją do sosu i zagotuj. Można też udziec najpierw dobrze zagotować, a potem obsmażyć w rondlu. Trzeba go gotować ponad półtorej godziny, później odlać bulion, włożyć udziec do rondla, dolać jasnego piwa, dodać pokrojoną cytrynę, cebulę, liście laurowe i pieprz. Potem wlać bulion i zagotować, dodając także kiszzone ogórki w plasterkach.

Ragout z baranich ozorów

Zagotuj ozory, obciągnij je ze skórki i odstaw do ostygnięcia. Pokrój je wzdłuż, obsyp mąką i usmaż na złotobrzowy kolor na słoninie. Potem zasmaż mąkę na maśle, dodaj do bulionu wraz z drobno pokrojoną cebulą, tłuczonym pieprzem i gałką muszkatolową, i zagotuj. Następnie dodaj plasterki cytryny, kapary i ozory, i dalej gotuj.

Ragout z jagnięciny

Jagnięcinę pokrój na kawałki i dobrze umyj. Potem rozpuść masło w rondlu, włóż do niego mięso, dodając gałkę muszkatołową, kilka goździków, kilka całych cebul, listki laurowe i nieco bazylii. Dobrze przykryj i gotuj na małym ogniu. Ale bacz, żeby mięso się nie przypalało, gdy bulion się wygotuje. W takim przypadku dolej bulionu. Gdy mięso będzie prawie gotowe, dodaj jeszcze kapary, plasterki cytryny, drobno pokrojone sardynki, trochę wina i dalej gotuj. Jeśli sos nie jest dostatecznie gęsty, to trzeba dodać tartą bułkę i, jeśli trzeba – soli. Mięso musi być solone.

— 65 —

Cielęcina z sardynkami

Pokrój mięso na kawałki i gotuj je w osolonej wodzie, aż będzie prawie miękkie. Potem włóż je do rondla, dodając kawałek masła i gałki muszkatołowej, i dolewając nieco bulionu. Następnie zasmaż tartą bułkę na maśle, dodając drobno krojone sardynki, które uprzednio dobrze namoczono i usunięto z nich ości, i skórkę cytryny. Zagotuj, a na końcu dodaj plasterki cytryny.

Duszona cielęcina

Pierś cielęcą lub inną część cielaka obtocz w mące i soli, potem włóż na gorące masło lub słoninę. Mięso musi być obsmażone ze wszystkich stron. Później wlej na nie wrzący bulion lub wodę, dodaj cebulę naszpikowaną kilkoma goździkami, liście laurowe, skórkę cytryny, pieprz ziarnisty, gałkę muszkatołową, pieczarki lub gotowane kasztany i wszystko to gotuj. Przed podaniem na stół przygotuj sos, ubijając kilka żółtek z kilkoma łyżkami octu winnego i dodając także nieco tartej bułki.

Duszony udziec cielęcy

Zdejmij skórę z udźca, zrób w nim dziurki nożem i włóż w nie grubo krojoną, obtoczoną w pieprzu i soli słoninę. Potem usmaż w rondlu słoninę, włóż do niego udziec i smaź. Trzeba też dodać do słoniny trochę masła, a udziec przed smażeniem obtoczyć w soli i mące. Gdy udziec już się chwilę smażył, należy dodać plasterki cebuli, a gdy się już zarumieni ze wszystkich stron, należy dolać wrzący bulion, piwo lub wodę oraz dodać pieprz ziarnisty, goździki, kilka liści laurowych i gotować. Na koniec wrzucić kilka pokrojonych sardynek, gotowane smardze i cytryny, i jeszcze raz krótko zagotować.

Ostrygi w mleku

Zagotuj mleko z solą i wodą. Oczyszczyć ostrygi ze skórki, pokrój je na małe kawałki i podsmaż je lekko na maśle. Potem włóż masło do muszelek i wlej trochę mleka. Posyp gałką muszkatołową, tartą bułką, spryskaj odrobiną wina, bulionu oraz soku cytrynowego i usmaż na ruszcie.

Farsz z mięsa cielęcego

Weź mięso cielęce z udźca i pokrój je bardzo drobno. Dodaj trochę świeżego tłuszczu wołowego i trochę słoniny. Stosunek mięsa do pozostałych składników musi być 2:1. Wszystko to pokrój w małe kostki i włóż do garnka wraz z pokrojoną cebulą, sardynkami, cytryną, solą, tłuczonym pieprzem i odrobiną bazylii. Postaw na ogniu mieszając. Zdejmij z ognia i odstaw do wystygnięcia. Potem posiekaj wszystko bardzo drobno i włóż do miski, dodając trochę mleka i tartą bułkę. Wszystko dokładnie wymieszaj. Farszu używaj do małych i dużych pasztecików z ciasta masłanego i pyz. Można też wziąć do tego szalotki.

— 66 —

Pieczona wątroba

Włóż wątrobę na noc do wody, żeby wyciągnąć krew, potem zdejmij z niej błonę i krojąc wątrobę nożem, usuń z niej wszystkie żyły. Następnie weź 7 do 8 jajek, utrzyj je z tartą bułką i gałką muszkatołową. To wszystko wymieszaj z wątrobą, dodając również trochę masła. Po czym wysmaruj patelnię masłem, wlej do niej to, co wcześniej wymieszane zostało, i połóż na wierzch kawałek masła, a potem poślij do piekarza.

Jak upiec sznytki nerkowe

Weź z zimnej pieczeni cielęcej nerki wraz z tłuszczem i niewielką ilością mięsa z pieczeni, pokrój wszystko drobno, włóż do miski, dodaj jajek, śmietany, posiekanej pietruszki, cytrynę, sól, tłuczony pieprz, gałkę muszkatołową i tartą bułkę. Wszystko wymieszaj. Potem pokrój bułki na kromki, zamocz każdą w mleku i od razu nakładaj przygotowaną masę na grubość palca. Posyp cukrem i cynamonem. Ale trzeba je jeść na gorąco. Można też wysmarować formę masłem, wlać do niej masę i upiec w piecu chlebowym.

Pieczona szynka wieprzowa

Ściągnij skórę ze świeżej szynki wieprzowej i ugotuj ją w wodzie z octem i solą, bacz jednak, by nie była za miękka. Wyjmij ją ostrożnie i włóż do miski, która musi być dość szeroka. Następnie utrzyj czerstwego chleba żytniego i wymieszaj z cukrem, cynamonem i drobnutko pokrojoną skórką cytryny. Podlej szynkę roztopionym masłem, posyp ją przygotowaną mieszanką na grubość palca i wklep mieszankę dłonią. Potem, za pomocą pórka lub pędzelka, pociągnij ją roztopionym masłem i piecz w piecu chlebowym, ale nie dłużej, aż skorupa na niej stanie się brązowa. Przygotuj sos. Weź dość dużo musu wiśniowego, wina, cynamonu, kilka goździków, cukru i tartego chleba, wszystko to zagotuj, ale nie zapomnij mieszać, aby się nie przypaliło. Następnie wlej sos do miski i włóż do niej upieczoną szynkę. Można zrobić taki sos: zasmaż mąkę z masłem i odrobiną cukru, potem rozcieńcz ją winem. Następnie weź konfitury z wiśni lub porzeczek, cukier, cynamon i cytryny, i wszystko zagotuj. W taki też sposób można przygotować szynkę lub comber z dzika, lub nawet z jelenia, jednak mięso z jelenia trzeba przedtem moczyć przez 8 dni w occie. Można też tak upiec wołownię i zrobić do niej sos sardynkowy.

— 67 —

Jak ugotować mięso z jelenia

Weź udziec jeleni, podziel go na części, zdejmij skórę, a mięso pokrój na dość duże kawałki. Ubij je na krucho i naszpikuj grubo krojoną słoniną. Potem pomieszaj sól, pieprz, goździki, posiekany rozmaryn i liście laurowe, zaś do dużego rondla wlej szklanice octu, włóż warstwę mięsa i posyp przygotowaną mieszanką ziół. Czynność tę powtarzaj, aż całe mięso znajdzie się w rondlu. Rondel pieczołowicie i szczelnie przykryj, i grubo zalep, a potem włóż na trzy godziny do pieca. Jeśli nie chcesz spożyć tej potrawy od razu, to możesz ją pozostawić pod przykryciem przez kilka dni, nawet w lecie. Jeśli jednak chcesz ją zjeść od razu, to przygotuj sos, zasmażając mąkę na maśle, a gdy wystygnie, dolej kilka szklanic kwaśnego wina oraz bulionu mięsnego. Zamieszaj i wylej na mięso. Potem dodaj pokrojone sardynki i skórkę cytryny, i gotuj na małym ogniu. Jeśli kto lubi, może dodać cukru.

Kurczak ze śledziami

Kurczaka lekko podgotuj w osolonej wodzie, potem pokrój świeżego śledzia na paski i naszpikuj nimi kurczaka. Musi on jednak być całkiem zimny. Podziel go na części i włóż do rondla wraz z kawałkiem masła, dodaj nieco rosółu i gałki muszkatołowej. Do rosółu wkrój trochę śledzia, cytrynę i zagotuj. Przed podaniem na stół zasmaż nieco tartej bułki i zrób gęsty sos. W ten sam sposób można też przyrządzić cielęcinę.



Metode kury nadziewane rakami

Weź mięso z ugotowanych raków i posiekaj je. Potem weź mleko, tartą bułkę, kawałek masła rakowego, gałkę muszkatołową, trochę soli i kilka żółtek. Wszystko to utrzyj i zrób z tego rzadkie ciasto. Napełnij nim kury i piecz je powoli na rożnie, podlewając czerwonym masłem rakowym. Do nadzienia można też dodać migdały.

Kaczka nadziewana kaparami

Kaczki po uprzednim umyciu należy naszpikować grubo krojoną słoniną i posypać mąką, a potem wyłożyć na gorące masło i zarumienić. Później włożyć do rondla, dolać bulionu mięsnego, dodać skórkę cytryny, całe cebule, gotowane smardze, kapary, pieczarki, gałkę muszkatołową, pieprz i goździki. Na końcu dodać zasmażkę i wszystko razem ugotować. W ten sposób można przyrządzić gołębie lub dzikie kaczki. Można też użyć kasztanów.

— 68 —

Gołębie w bulionie sardyńkowym

Duś rozkrojone gołębie na węglach w brązowym maśle. Gdy będą gotowe, wyjmij je, potem przygotuj drobno posiekane sardynki, trochę mąki, odrobinę octu winnego i ugotuj to wszystko, dodawszy rosółu. Po ugotowaniu polej gołębie powstałym sosem. Można też zrobić do tego inny sos: weź drobno pokrojone szalotki, liście laurowe, tłuczone goździki i trochę zasmażonej mąki. Wszystko to ugotuj w wodzie zmieszanej z winem tak, aby powstał gęsty sos. Pamiętaj o ciętym mieszanii, żeby się nie przypaliło. Na koniec dodaj cukru, octu winnego i krojonej skórki cytrynowej. Sos powinien być brązowy. Taki kolor można uzyskać z zasmażanej mąki, a tę przygotowujemy, zasmażając ją z odrobiną cukru i mieszając łyżką tak długo, aż osiągnie pożądaną kolor. Taki sos nadaje się wyśmienicie również do duszonych skowronków i smażonych gołębi.

Pieczone gołębie

Pokrój gołębie na ćwiartki, postaw na ogniu i duś na maśle, aż nabiorą złotobrązowego koloru. Potem weź żołądek i wątróbkę, kawałek wędzonej szynki, cebulę. Wszystko posiekaj całkiem drobno. Następnie zrób ciasto z kilku jajek, tartej bułki, mąki, gałki muszkatołowej i odrobiny mleka. Ciasto musi być o wiele gęstsze niż do nóżek cielęcych. Obtocz nim gołębie i upiecz je w szmalcu.

Nadziewane cytryny

Potnij cytryny wzdłuż, wyjmij z nich miąższ i zagotuj je kilka razy w wodzie, aby były miękkie. Potem je wyjmij i daj ostygnąć. Następnie weź na każdą cytrynę jedno jajko dobrze ubite, migdały, kardamon, cynamon, gałkę muszkatołową, cukier, tartą bułkę i trochę rozpuszczonego masła. Wszystko dokładnie wymieszaj i powstałą masą wypełnij połówki cytryn, po czym upiecz je w maśle. Sos do tego zrób z żółtek, cukru, pokrojonej skórki cytryny, soku, wina i kardamonu. Postaw wszystko na ogień i mieszaj, aż zgęstnieje. Przed podaniem polej cytryny sosem.

Jajecznicza na bułce

Pokrój bułkę na kromki i włóż je do miski. Postaw rondel z masłem na ogniu i wbij do niego jajka. Pomieszaj, aż będą gotowe. Potem wyłóż je na bułkę i podawaj z piklingami lub kielbasą. Można też tak zrobić z szynką, ale najpierw trzeba ją usmażyć na maśle.

— 69 —

Jajka na szparagach

Szparagi po ugotowaniu i pokrojeniu należy włożyć do durszlaka, aby dokładnie obciekły. Potem rozgrzewamy w rondlu masło, mieszamy szparagi z 12–15 jajkami i wlewamy do rondla mieszając, aż będzie gotowe. Szparagi można przedtem usmażyć na maśle.

Jajka z musztardą

Ugotuj jajka na twardo, obierz, pokrój na połówki lub ćwiartki i włóż do miski. Potem postaw masło na ogniu, a gdy się spieni, dodaj kilka łyżek musztardy, szklanicę wina i cukier, następnie zagotuj i podaj do jajek. W ten sam sposób można przygotować sos musztardowy do innych potraw.

Danie w misce lub foremce

Pokrój szynkę na cienkie plasterki i wyłóż je na miskę lub formę wysmarowaną masłem. Dodaj umyte upieczone śliwki. Następnie wbij 8 jajek do garnka, wymieszaj z mąką i wylej tę masę na szynkę. Potem – zanieś do piekarza.

Ciasto jajeczne

Weź 4 do 5 jajek, utrzyj je z mlekiem, mąką, tartą bułką i cukrem. Potem rozgrzej masło w rondlu i wlej do niego to, co wcześniej utarte zostało. Gdy się trochę zetnie, można położyć na wierzch jabłka pokrojone na plasterki. Gdy

ciasto z jednej strony się zarumieni, trzeba je ostrożnie wyjąć na miskę, położyć na nim kawałek masła, obrócić na nieupieczoną stronę, z powrotem włożyć do rondla i dalej piec, aż będzie gotowe. Podczas pieczenia trzeba je co jakiś czas lekko podważyć, żeby się dobrze wypiekło. Można też zrezygnować z tartej bułki i wziąć tylko mąkę. Jabłka można też pokroić w kostkę i dodać do ciasta. A jak zrobić ciasto jajeczne z piklingami? Małe piklingi włożyć na patelnię do smażonego masła, wylać na to utarte ciasto jajeczne i upiec na złotobrzązowy kolor.

Ciasto jajeczne z jabłkami

Weź dobre jabłka i pokrój je całkiem drobno. Potem weź 8 jajek i dobrze je ubij, dodając cukier, cynamon, małe rodzyunki i pokrojoną cytrynę. Weź też tartą bułkę, którą musisz zrumienić na maśle, aż będzie twarda. Ale bułki musi być dużo, aby sos był gęsty. Następnie dodaj do niego pokrojone jabłka. Dobrze wymieszaj. Możesz też dodać tłuczone migdały, a gdy to konieczne, trochę wina lub śmietany. Potem daj masło na patelnię, wlej na nią, co wcześniej utarte zostało, i dobrze wypiecz. Na koniec posyp cukrem i cynamonem.

— 70 —

Ciasto z jabłkami

Weź 15 jajek, pół filiżanki wody brzoskwińowej lub cynamonowej, miarę mleka, dużo cukru i trochę soli. Wszystko to wymieszaj, dodając dwa duże tarte suchary. Potem obierz 12 do 15 jabłek, zależnie od tego, czy są duże, czy małe. Pokrój je na małe kawałki, dodaj $\frac{3}{4}$ funta cukru, pół funta masła i postaw na węglach. Gotuj, aż zmiękną. Wylej połowę przygotowanej wcześniej masy do formy wysmarowanej grubo masłem, następnie ułóż jabłka dokoła formy i wlej następną połowę masy. Wszystko posyp cukrem i cynamonem, i daj do piekarza, by piekł na małym ogniu.

Ciasto marchewkowe

Obierz marchewkę i utrzyj ją na tarce. Wymieszaj ją z jajkami i mlekiem, dodając trochę tartej bułki lub mąki, ażeby stała się gęsta jak ciasto jajeczne. Ciasto upiecz jak ciasto jajeczne – na maśle lub szmalcu.

Ciasto wątrobiane

Utrzyj wątrobę cielęcą na tarce, wymieszaj ją z 3 lub 4 jajkami, dodając nieco mąki i soli. Potem rozgrzej masło na patelni, wlej na nią przygotowaną masę, która powinna mieć gęstość ciasta jajecznego, upiecz i posyp cukrem.

Potrawa kartoflana

Ugotuj kartofle na miękko, obierz je i utrzyj na tarce. Weź dwa funty utartych kartofli i funt masła. Utrzyj masło, by było białe jak śmietana i dodaj do niego powoli kartofle wraz z 15 żółtkami, drobno pokrojoną skórką cytryny i cukrem według uznania. Wszystko wymieszaj. Na koniec ubij białka na pianę i dodaj do ciasta. Wysmaruj formę lub miskę masłem i upiecz w niej ciasto.

Pieczony pudding

Weź małe bułki, pokrusz je, dolej tyle mleka, by były zakryte i postaw na węgłach, mieszając od czasu do czasu, aż się całkiem rozpadną. Potem dodaj pół funta rodzynek, ćwierć funta cukru, drobno pokrojonej cytryny, 6 jajek i 6 żółtek, cynamon, trochę soli i funt roztopionego masła. Wszystko dobrze utrzyj. Wysmaruj formę lub patelnię tortową masłem, wlej do niej utartą masę i upiecz. Po upieczeniu posyp cukrem. Można też posmarować masłem serwetę, zawinąć nią masę, zawiązać mocno nicią i gotować przez godzinę w wodzie, do której trzeba dodać garść soli. Po ugotowaniu włożyć do durszlaka, aby obciekło. Podawać w taki sposób, aby dolna część ciasta była na wierzchu. Sos do tego przygotować z wina, żółtek, cytryny, cukru i cynamonu, i polać pudding. Gotowany pudding musi być trochę gęstszy niż pieczony.

— 71 —

Pudding angielski

Weź 18 jajek, pół kwarty śmietany, funt drobno pokrojonego tłuszczu wołowego, funt tartej bułki, ćwierć funta cukru, ćwierć funta dużych i tyleż małych rodzynek, ćwierć funta krojonej w kostkę kandyzowanej cytryny i pół łyżki soli. Wszystko utrzyj dobrze, potem ubij w garnku, zawiń w serwetę i mocno zwiąż. Gotuj w garnku przez cztery godziny. Przed podaniem wetknij w pudding krojone migdały i kandyzowaną cytrynę. Do tego przygotuj sos hollenderski z białego francuskiego wina i plasterków cytryny utartych z żółtkami.

Pudding angielski na inny sposób

Zamocz bułki w mleku tak, aby wciągnęły całe mleko. Potem wyciśnij mleko z bułek, dodaj drobno krojony tłuszcz wołowy, małe i duże rodzyнки, jajka, gałkę muszkatołową, tłuczone migdały, krojoną cytrynę, cukier i sól, proporcjonalnie do ilości bułki. Wszystko dokładnie wymieszaj. Wysmaruj formę lub głęboki rondel masłem i upiecz w piecu chlebowym. Sos do tego zrób z wina, gałki muszkatołowej, masła, kaparów, cytryny, krojonych migdałów. Wszystko to utrzyj z jajkami i polej pudding.

Pudding ryżowy

Ugotuj ryż na mleku tak, aby był miękki i dość gęsty. Gdy wystygnie, dodaj masło, żółtka i gałkę muszkatołową. Wszystko dobrze wymieszaj, dodając pokrojonego szpiku lub tłuszczu wołowego. Potem dodaj małe i duże rodzynki, tłuczone migdały, pokrojoną cytrynę i cynamon. Białko ubij na pianę i wlej do masy. Posmaruj formę masłem, posyp tartą bułką i wlej do niej wymieszaną masę. Sos do tego zrób z jajek utartych z mlekiem, tłuczonych migdałów, tłuczonego cynamonu i cukru.

Duże kwaśne kluski

Pokrój bułkę w kostkę i usmaż na złotobrzązowy kolor z pokrojoną w kostki słoninę. Daj ostygnąć i włóż do miski. Dodaj kilka jajek, trochę zimnego rosółu lub wody, tartą bułkę, sól, na 2 jajka mniej więcej pół kwaterki i pół kwarty wody, bułkę utartą, za 6 fenigów. Bułkę można też zamoczyć w mleku. Wszystko dobrze utrzyj z odrobiną mąki i zrób pyzy. Potem postaw na ogniu duży garnek z piwem lub octem, a gdy się zagotuje, włóż do niego pyzy. Następnie ugotuj pieczone gruszki i śliwki, utrzyj do tego trochę piernika, aby zgęstniało i polewaj tym pyzy. Nadają się one dobrze do kaczki lub wieprzowiny. Do ciasta można też użyć drożdży i pozostawić do wyrośnięcia na pół godziny.

— 72 —

Duże pyzy słodkie

Te robi się tak samo jak poprzednie, ale zamiast rosółu lub wody trzeba wziąć mleko. Można też użyć drożdży i zagotować je w rosole z tymiankiem lub majerankiem. Smakują one bardzo dobrze z cielęcina.

Knedelki z bułek

Zetrzyj suche bułki dość drobno, dodaj gałki muszkatołowej i soli, po czym utrzyj 3 żółtka z 4 łutami masła na pianę, dodaj do bułek i zrób całkiem małe knedelki. Knedelki włóż do wrzącego bulionu mięsnego i ugotuj. Potem odstaw z ognia i pozostaw na chwilę w bulionie. W ten sposób będą miękkie. Można je podawać do kury i potrawek.

Knedle z butek

Weź dobrą porcję nierozpuszczonego masła i utrzyj je w głębokiej misce, aby wyglądało jak śmietana. Potem dodaj jajko i trochę tartej bułki, i dobrze ucieraj, dodając po kolei jajko i bułkę, aż będzie gotowe. Dodaj też gałki muszkatołowej i soli, jeśli masło nie było solone. Bułki nie może być za dużo, bo knedle będą twarde. Bułka ma je tylko związać. Następnie zrób knedel, włóż go na srebrnej łyżce do wrzącego bulionu i sprawdź, czy się nie rozchodzi. Jeśli tak, dodaj więcej bułki. Potem ugotuj knedle w bulionie, odlej bulion i dodaj ugotowane wcześniej zielone warzywa. Można je też lekko zasmażyć.

Knedle pływające

Weź 4 jajka, 3 skorupki od jajka stopionego masła, 6 skorupki mleka, gałkę muszkatołową. Wszystko to dobrze wymieszaj, wlej do garnka i mieszaj tak długo na ogniu, aż się odklei od garnka. Gdy wystygnie, wbij jeszcze dwa jajka i dobrze wymieszaj. Wybierz knedle chochelką i wkładaj je do wrzącego bulionu. Nie wolno ich gotować zbyt długo. Można je zrobić też inaczej: weź ¼ funta szmalcu, jeśli masło jest zbyt słone, i utrzyj go wraz dwoma żółtkami na pianę. Potem dodaj gałkę muszkatołową i tartą bułkę. Jeśli to możliwe, weź skórkę z bułek. Zrób z tego w ręku okrągłe knedle i ugotuj je w bulionie.

— 73 —

3 kwaterki knedli mlecznych

Weź 1½ kufła mleka, odlej część mleka, w której na dwie godziny namoczysz garść świeżych bułek. Potem weź dobrą porcję masła i utrzyj je na pianę, dodając jedno żółtko, a jeśli potrzeba, to również jedno całe jajko. Następnie wyciśnij mleko z bułek w czystej ściereczce i dodaj bułki do masła z jajkami. Wszystko dobrze utrzyj, dodając gałki muszkatołowej i tartej bułki, aby ciasto nabrało odpowiedniej gęstości. Zrób okrągłe knedle i włóż je do wrzącego mleka. Gotuj przez 15 minut. Sos zrób, ucierając jajka z cukrem, wlej z powrotem do garnka, postaw na węgłach i mieszaj, aż zgęstnieje.

Gotowane kluski z cielęciną

Pokrój funt tłustej wołowiny bardzo drobno, a jeśli nie jest wystarczająco tłusta, dodaj ćwierć funta słoniny. Potem posiekaj cebulę, trybulę, pietruszkę i tymianek. Wymieszaj, dodając 5 całych jajek, tartą bułkę, trochę pieprzu,

ziela angielskiego i soli. Zrób z tego okrągłe pyzy, około 12 sztuk, usmaż je na maśle i podawaj do jarmużu. Można je też ugotować w bulionie lub wodzie albo upieczone polać francuskim bulionem, który można ugotować, jak następuje: usmaż drobno pokrojoną cebulę na maśle, na którym smażyły się pyzy, dodaj ocet i wodę. Jeśli chcesz, by było kwaśne, zagęść bułką i polej tym kluski. Kluski można też zrobić z mięsa wieprzowego: weź pół funta świeżego, chudego mięsa wieprzowego, usuń nożem wszystkie ścięgna i pokrój mięso tak drobno, jak to możliwe. Wbij do tego kilka jajek i dodając soli, gałki muszkatołowej i tartej bułki, zrób ciasto, a z ciasta okrągłe kluski, które ugotuj w bulionie mięsny.

Kluski z wołowiny

Pokrój funt gotowanej wołowiny i funt słoniny bardzo drobno, potem wbij 6 jajek i dodaj tartej bułki, ziela angielskiego, gałki muszkatołowej i troszeczkę bulionu wołowego z odrobiną mąki i masła. Wszystko to dobrze wymieszaj, uformuj kluskę i usmaż ją w maśle. Sos do tego przygotuj, biorąc głąby z ugotowanej kapusty włoskiej, dodając do nich bulionu i zagotowując.

— 74 —

Kluski ryżowe

Po uprzednim przepłukaniu i podgotowaniu w bulionie mięsny ugotuj pół funta ryżu na gęsto, ale nie za miętko. Potem zarumień na maśle tartą bułkę i dodaj ją wraz z 4 jajkami do ryżu, dokładnie mieszając. Zrób z tego pyzy, które można ugotować w bulionie mięsny. Z ryżem można też ugotować trochę szpiku wołowego, dodając gałkę muszkatołową. Przygotowaną masę można też zawinąć w serwetę uprzednio nasmarowaną masłem i gotować w dobrym bulionie przez pół godziny. Podawać z grzanką.

Kluchy kapuściane

Zrumień na maśle drobno pokrojone liście kapusty i odstaw, by ostygły. W tym czasie utrzyj 2 albo 3 jajka z masłem, dodając gałkę muszkatołową i tartą bułkę. Utartą masę wlej do kapusty, wymieszaj i zrób pyzy, Ugotuj je w bulionie mięsny. Sos zrób z bulionu, dodając zasmażoną bułkę i gałkę muszkatołową, żeby był gęsty.

Pasztet

Najpierw przygotuj ciasto francuskie w następujący sposób: weź dobrze podsuszoną, dobrą mąkę, daj ją do miski i zrób na środku dołek, do którego wbij 2 jajka. Dodaj też 2 szklanice wina lub okowity i $\frac{2}{8}$ miary¹⁷ lub pół kufła wody i odrobinę soli wraz z kawałkiem wyplukanego masła. Wszystko to wymieś i ugnieć ciasto, które dobrze da się rozwałkować i nie będzie przyklejać się do wałka. Ciasto wałkuje się trzy razy, składając je zawsze w tę samą stronę. Potem wyplucz funt świeżego masła i osusz je serwetą. Jeśli nie jest dostatecznie twarde, odstaw je na godzinę do piwnicy, aby stwardniało. Następnie rozwałkuj ciasto szeroko, w połowę wetknij kawałki masła i nakryj drugą połową, po czym znowu rozwałkuj, złóż na pół i rozwałkuj znowu. Powtórz tę czynność 10 razy, składając ciasto zawsze w tę samą stronę. Potem wytnij w cieście kawałek wielkości pokrywy miski, a z pozostałej części wytnij paski szerokości trzech palców, które będą potrzebne do krawędzi miski. Miskę należy dobrze wysmarować masłem. Następnie mięso cielęce można gotować, dusić lub usmażyć na brązowy kolor i włożyć w małych kawałkach do miski. Jeśli chce się zrobić farsz do pyz mięsnych lub maślanych, to trzeba wziąć szyjki raków i raki, sardynki, kapary, plasterki cytryny, wszystko to pokrojone, także pokrojone smardze, kielbasę i gałkę muszkatołową, i zalać do bulionem; dodać też kasztanów. Potem nałożyć luźno pokrywkę i na krawędzi miski nakleić przygotowane paski ciasta. Pokrywkę trzeba nieco przycisnąć, tak samo jak i paski ciasta. Następnie należy je posmarować żółtkiem, tak jak i pasztet, i wysłać do piekarza. Gdy pasztet będzie gotowy, trzeba pokrywkę okroić lekko z ciasta i wlać do środka trochę bulionu, do którego należy dodać kilka żółtek, łyżkę octu i nieco wina, i dobrze wymieszać. Można go też trochę zaprzyżyć, dodając kapary. W ogóle trzeba zważać na to, aby pasztet był okrągły, niezależnie od tego, co się w nim znajdzie, i był wysoki, co nada mu dobry wygląd. Krawędź miski musi być posmarowana jajkiem, zanim się na nią nałoży paski ciasta. Także wkładane do środka mięso nie może być zbyt miękkie, a zimne mięso kurze lub gołębie wystarczy tylko podgrzać. Potem na spód należy dać masło, cytryny i szklanice wina. Można też wziąć na mniejszą miskę tylko połowę porcji. Można też wziąć do tego ciasto, które robimy w następujący sposób: wieczorem płuczemy półtora funta masła, po czym rozplaszczamy je na talerzu i na noc zostawiamy w świeżej wodzie. Rano bierzemy dwa dzbanki szlachetnej mąki, 3 żółtka, świeżą wodę i trochę z odłożonego masła, ale tak, by zachowało ono swą okrągłą formę, i robimy dobre ciasto francuskie. Musi ono być jednak dobrze wyrobione z wodą. Potem ciasto rozwałkowujemy, osuszamy masło serwetą i kładziemy je pośrodku rozwałkowanego ciasta. Następnie ciasto ugniatamy na okrągło i znowu wałkujemy cienko w formie kwadratu, składając brzegi ciasta z obu stron do środka. Czynność tę powtarzamy 4 do 5 razy i wtedy ciasto jest gotowe.

¹⁷ Maß (niem.) – miara, kufel, ok. 1 litra (przyp. tłum.).

Małe paszteciki

Weź porcję nerek cielęcych albo inne mięso i posiekaj je drobno. Dodaj cytrynę, kapary, zasmażaną bułkę, trochę słoniny, gałkę muszkatołową, sól, kilka jajek i trochę masła. Wszystko to włóż do garnka i lekko podgotuj. Jak wystygnie, weź dobrego ciasta francuskiego, które należy przygotować wcześniej, rozwałkuj je, włóż do formy i nałóż na nie farsz, a na wierzch nałóż drugą część ciasta i nakryj garnek pokrywką, uszczelniając krawędź ciastem. Nie zapomnij wysmarować jej najpierw masłem. Można też posiekać świeże mięso z udźca wraz z tłuszczem wołowym, wymieszać je z pieprzem, gałką muszkatołową, solą, pietruszką i cytryną, i upiec je w podobny sposób w garnku. Sos do tego zrób, zasmażając mąkę na maśle i rozcieńczając ją winem. Potem dodaj pokrojoną cytrynę i małe rodzyнки, i wlej sos do garnka, po czym nakryj go znów pokrywką. Sos można też podać na stół wraz z utartym cukrem.

Małe paszteciki angielskie

Posiekaj drobno zimną pieczeń cielęcą, włóż ją do garnka, dodaj pokrojonej skórki cytryny i soku cytrynowego, gałki muszkatołowej, masła i nieco tartej bułki. Wszystko to zagotuj i odstaw, by wystygło. Zrób ciasto, jak do poprzednich pasztecików, i również taki sam sos.

Angielski pasztet

Weź pół funta wyplukanego masła i utrzyj je na pianę, potem dodaj 4 całe jajka i dwa żółtka, jak też pół funta drobno utartych migdałów, pośród których są również gorzkie. Migdały należy utłuc z wodą różaną lub cynamonową. Dodaj też ćwierć funta małych rodzynek i miąższ z bułki za 6 fenigów, który namocz w mleku i dobrze wyciśnij, trochę cukru i cynamonu. Wszystko utrzyj, wysmaruj formę masłem i upiecz. Serwuj z sosem winnym.

Pasztet z węgorza

Najpierw ściągnij skórę z węgorza, potem pokrój go na małe okrągłe kawałki i podgotuj lekko w osolonej wodzie. Następnie przełóż go do durszlaka, żeby obciekł. Do garnka włóż pokrojoną cebulę wraz z pieprzem, gałką muszkatołową i goździkami oraz cytryną i ugotuj z tego tyle sosu, ile będzie potrzebne do pasztetu. Potem włóż do miski dużo masła, na nie połóż węgorza. Wszystko polej sosem, a na wierzch daj plasterki cytryny. Nakryj naczynie i uszczelnij je ciastem maślanym, jak przy innych pasztetach. Uszczelnienie posmaruj żółtkiem zmieszonym z cukrem. Następnie upiecz w piecu chlebowym. Zanim pasztet się upiecze, zrób sos: zagotuj wodę z octem winnym, dodaj pieprzu i cytryny, i utrzyj z żółtkiem. Gdy pasztet jest gotowy, można go rozciąć i polać sosem. Sos można też podać osobno.

Pasztet ze sztokfisa

Weź najlepszego sztokfisa, jakiego możesz dostać, zdejmij z niego skórę i wyjmij wszystkie ości. Weź trochę z tego do farszu, pokrój drobno, namocz bułkę w mleku, utrzyj 6 jajek z masłem, ale poza tym dodaj jeszcze pół funta masła do farszu i utłucz wszystko w dzieży wraz z pokrojoną rybą. Gdy farsz jest już gotowy, postaw rybę na ogniu, żeby naciągnęła. Potem włóż ją do durszlaka, żeby dobrze obciekła. Następnie zrób pasztet: zrumień pokrojoną cebulę na maśle, na dno połóż nieco farszu, który przedtem dobrze wymieszaj z namoczoną bułką, po czym połóż na to sztokfisa i cebule, dodaj trochę przypraw, potem połóż znowu sztokfisa z cebulami, a na koniec dodaj pozostały farsz i plasterki masła. Nakryj pokrywką i zrób uszczelnienie z kruchego ciasta maślanego, posmaruj je i upiecz pasztet. W ten sposób można robić duże pasztety z wszystkich ryb: z węgorza, łososia, pstrąga. Jednakże najlepsze są paszteciki ze sztokfisa, ale trzeba je podawać z sosem z żółtka utartego z mlekiem lub śmietaną.

— 77 —

Małe pasztety z raków

Wyjmij mięso z ugotowanych raków, posiekaj je drobno i włóż wraz z masłem rakowym do miski. Dodaj jajka, kilkanaście migdałów utłuczonych w śmietanie lub mleku, namoczoną bułkę, trochę pokrojonej cytryny i cukru. Wszystko to dokładnie wymieszaj. Następnie zamiesz miękkie ciasto, włóż je do małych forem i nałóż na nie farsz. Zakryj pokrywką i upiecz. Formy można też wysmarować masłem, włożyć do nich farsz, ale przedtem posypać bułką, a na wierzch wylać masło rakowe, ażeby się pięknie zaczerwieniło.



Pasztet butkowy

Posiekaj dość drobno kawałek pieczeni cielęcej z nerkami i kilka szalotkami, i przełóż do miski. Potem wbij do tego 8 jajek, dodaj tartą bułkę, gałkę muszkatołową, ćwierć funta małych rodzynek, cytrynę i trochę rozpuszczonego masła. Wszystko to dokładnie wymieszaj. Następnie pokrój bułkę na kromki w taki sposób, że z jednej bułki za 1 grosz uzyskasz 4 kromki. Potem zamocz je w utartym jajku i posmaruj przygotowaną masą na grubość 2 palców, i upiecz na szmalcu lub maśle.

Jak ugotować łososia

Włóż plastry świeżego łososia na pół godziny do wody źródlanej, potem włóż je do kociołka, podlej wodą, ale nie sól zbyt mocno. Gdy woda się zagotuje, zdejmij kociołek z ognia, a z łososia zdejmij pianę. Potem gotuj na małym ogniu przez pół godziny, po czym wyłóż łososia na miskę, udekoruj pietruszką i polej sosem, w którym się gotował. Do łososia podaj cytrynę, zasmażoną pietruszkę i ocet winny.

— 78 —

Jak uwędzić łososia

Zabij łososia i wypatrosz go, potem włóż na 6 dni do soli. Następnie zawieś go w dymie, a potem spróbuj, czy jest już miękki i gotowy.

Marynowany łosoś

Pokrój świeżego łososia na plastry i usmaż je na maśle. Potem przygotuj bulion z raków, w którym go zagotuj i podawaj na stół. To jest przepis z nowej książki kucharskiej.

Jak zrobić dobre kruche ciasto według przepisu pani Be.

Weź funt masła, funt cukru, półtora funta mąki i 8 żółtek. Masło musi być wyciśnięte i odsuszone. Potem utrzyj je dobrze, dodając żółtka jedno po drugim, cukier i na końcu mąkę. Wymieś ciasto i uformuj z niego, co ci się podoba. Można z tego zrobić placuszki, precle, torty i cokolwiek innego. Gdy ciasto jest już gotowe, połóż je na papier i pociągnij po wierzchu białkiem oraz posyp grubym cukrem. Czasem trzeba dołożyć więcej mąki, gdyż półtora funta może nie wystarczyć.

H. G.

Dobry sos winny do szczupaka i innych potraw

Weź pół kwarty francuskiego wina, wlej je do garnka i gotuj pod przykryciem, dodawszy łyżkę octu winnego. Potem dodaj, powoli mieszając, ćwierć funta masła utartego z łyżką mąki i utłuczonym kwiatem muszkatowym, i zagotuj. Następnie dodaj trochę bulionu ze szczupaka, pokrojone migdały, cytrynę i cukier, i ponownie zagotuj. Wina trzeba trochę zachować. Na końcu do tej odlanej części wina dodaj 2 żółtka, wymieszaj, wlej do sosu i jeszcze lekko podgotuj. I gotowe.

H. G.

Jak zrobić chtopskie pączki

Weź 2 łuty masła albo szmalcu i dobrze utrzyj wraz 2 jajkami. Potem wymieszaj 2 łyżki drożdży z 1 filiżanką ciepłego mleka i dodaj do utartej masy. Ucieraj dalej i dodawaj powoli mąkę (jeden garniec), i tyle mleka, aby ciasto miało dobrą konsystencję na pączki. Odstaw ciasto, by wyrosło. Następnie wyłóż je na stolnicę posypaną mąką i uformuj pączki wielkości filiżanki, w której było mleko. Jeszcze raz odstaw, by wyrosły. Potem rozgrzej szmalc na patelni, rozciągnij nieco pączki i piecz je powoli. Po upieczeniu posyp cukrem i cynamonem.

R. G.

— 79 —

Ciasto wiśniowe

Ubij na białą pianę białko z 8 jajek, a żółtka dobrze ucieraj przez kwadrans wraz z drobno tłuczonym cukrem i dwoma łutami tłuczonych migdałów. Potem dodaj 8 łutów drobnutko utartej bułki i ucieraj jeszcze przez kwadrans. Następnie powoli dodaj pianę i cynamon według uznania. Można też dodać pokrojonej cytryny. Na końcu dodaj kufel wiśni bez pestek, wymieszaj i włóż do forem, które najpierw wysmaruj masłem i posyp tartą bułką. Ale formy wypełnij tylko w jednej trzeciej, gdyż ciasto wyrośnie. Nie piecz zbyt szybko, a po upieczeniu posyp cynamonem i cukrem.

R. G.

Pączki

Zagotuj kufel mleka na patelni i dodaj kawałek szmalcu wielkości gołębiego jajka. Potem wymieszaj z tym kufel dobrej mąki, a następnie podsusz cia-

sto nad ogniem, aż zacznie oddzielać się od łyżki. Wcześniej włóż 8 jajek do letniej wody, żeby się ogrzały. Przełóż ciasto do miski i powoli mieś, dodając jedno po drugim 6 całych jajek i 2 żółtka oraz sól. Następnie wstaw przykrytą miskę na ciepłą wodę. Rozgrzej szmalec na patelni, ale nie za mocno i wkładaj do niego łyżką kawałki ciasta wielkości jajka lub dużego orzecha, i piecz je powoli. Upieczone pączki można lekko rozerwać i nałożyć do środka konfitury z owoców.

R. G.

Naleśniki z lanego ciasta

Weź kufel mąki, pół kufła drobno utłuczonego cukru, skórkę cytryny i wyrób ciasto o sprężystości jak na pyzy. Potem zmieszaj je z białkiem, aby stało się tak rzadkie, że przejdzie lekko przez lejek z trzema małymi rurkami. Następnie rozgrzej szmalec na niewielkiej patelni, wlej kilka łyżek ciasta do lejka i wypuszczaj z niego ciasto na szmalec, poruszając lejkiem raz w jedną, raz w drugą stronę. Gdy ciasto się zarumieni, odwróć je widelcem. Po czym wyjmij, ułóż na desce i posyp cukrem i cynamonem.

R. G.

Racuchy z jabłkami

Weź pół funta tartej bułki, 2 łyty cukru, białko z jednego jajka, które ubij na pianę. Zrób z tego ciasto, dodając ciepłego wina. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na okrągłe plasterki grubości połowy palca. Potem zamocz je w cieście i połóż na gorącym szmalec. Usmaż na złotobrzowy kolor, posyp cukrem i cynamonem.

R. G.

— 80 —

Racuchy z jabłkami na inny sposób

Weź około jednego kufła mąki, ćwierć funta cukru i rozcieńcz ciasto jasnym piwem, dodając około 2 łyżek okowity. Jabłka, jak wyżej, zamocz w cieście i usmaż w szmalcu.

Kluski z kaszy manny

Dobrze utrzyj ćwierć funta masła, dodaj po kolei 3 jajka, kufel wiedeńskiej kaszy manny, śmietany tyle, ile zmieści się w skorupce jajka oraz sól. Wszystko wymieszaj i odstaw na pół godziny. Potem włóż do wrzątku i gotuj pół godziny. Następnie zdejmij z ognia, odczekaj kwadrans i podawaj.

R. G.

Chleb na święta

Weź najlepszej mąki żytniej i pszennej po połowie, a drożdże zalej ciepłym mlekiem i daj im pracować. Potem dodaj anyżu i soli oraz tyle mleka, ile trzeba, by ciasto było stałe. Wyrób je dobrze, uformuj chlebki, które do piekarnika wyślij albo i sam je upiecz, jak się inny chleb piecze.

Ciasto wiśniowe

Ubijaj dobrze 8 jajek przez kwadrans, potem dodaj ćwierć funta cukru i ucieraj przez następny kwadrans. Dodaj 8 łytów drobno tartej bułki i kwintlę cynamonu, ucierając jeszcze przez kwadrans. Następnie dodaj kufel wiśni lub moreli, z których usuń pestki. Włóż ciasto do wysmarowanej formy i upiecz.

R. G.

Tort biszkoptowy

Ubijaj przez pół godziny 10 jajek, po czym dodaj dobrze utłuczony, poduszony na piecu cukier i ucieraj przez dobry kwadrans, dodając skórkę cytryny, a potem 12 łytów dobrze wysuszonej mąki skrobiowej. Wysmaruj formę, posyp ją tartą bułką i od razu upiecz. Formę wypełnij ciastem tylko do połowy. Biszkopt można też zrobić z czekoladą: weź cukier i jajka jak wyżej, ale tylko 9 łytów mąki i 5 łytów tartej czekolady, bez cytryny. Gdy będzie gotowe, posyp cukrem.

Tort migdałowy

6 jajek i 6 żółtek ubijaj przez kwadrans. Dodaj ćwierć funta cukru i ucieraj przez kolejny kwadrans. Potem dodaj pół funta drobno tłuczonych migdałów, skórkę cytryny i ucieraj jeszcze przez kwadrans. Ciasto włóż do wysmarowanej formy, zostawiając w niej miejsce na szerokość kciuka, i upiecz, po czym posyp cukrem.

R. G.

— 81 —

Tort chlebowy

Ubijaj przez kwadrans 7 jajek z 7 żółtkami, następnie dodaj pół funta drobniutko utłuczonego cukru i ucieraj przez następny kwadrans. Dodaj pół funta migdałów drobniutko utłuczonych z jajkiem, 14 łytów drobno utartej skórki chleba żytniego, drobno pokrojoną skórkę cytryny, pół łyta cynamonu, kwintlę gałki muszkatołowej i tyleż kwiatu muszkatołowego oraz 4 łyty kandyzowanej cytryny. Wszystko to ucieraj jeszcze przez pół godziny. Przełóż do wysmarowanej formy, w której zostaw miejsca na szerokość kciuka, i upiecz. Potem posyp cukrem i cynamonem.

R. G.

Tort z nadzieniem

Wysyp $\frac{3}{4}$ funta mąki na stolnicę, dodaj 6 łutów cukru, skórkę cytryny, wkrój 18 łutów masła, wymieś rękoma, dodając 2 jajka i 2 żółtka. Przewróć ciasto kilka razy, a potem odstaw na kilka godzin. Następnie rozwałkuj połowę ciasta na grubość palca i wyłóż je na blachę lub papier. Potem wyłóż na ciasto konfitury z owoców, zrób rant albo cały wierzch z pozostałego ciasta, skrop wodą, posyp cukrem i upiecz.

R. G.

Tort cytrynowy

Wysyp 28 łutów dobrej mąki na stolnicę, pokrusz do niej 24 łuty masła, wymieś rękoma ciasto, dodając 3 łyżki kwaśnej śmietany, 3 żółtka i nieco soli. Potem rozwałkuj ciasto kilka razy, aż będzie dobrze wyglądało, po czym odstaw w chłodne miejsce. Im dłużej postoi, tym będzie lepsze. Następnie rozpuść 6 łutów cukru wraz z wodą w ilości mieszczącej się w jajku kurzym, pokrój wzdłużnie skórkę z 3 cytryn i ćwierć funta migdałów. Migdały i cytrynę daj do cukru, zagotuj kilka razy i odstaw, by wystygły. Potem rozwałkuj połowę ciasta na grubość trzech grubości grzbietu noża, zrób coś w rodzaju małej kielbaski, którą połóż na cieście w kształcie kręgu, posmarowawszy ją przedtem białkiem, i włóż do środka opisane powyżej nadzienie. Później obierz cytrynę, pokrój mięsz na cienkie plasterki, usuń pestki, obficie posyp cukrem, wyłóż na nadzienie i jeszcze raz posyp obficie cukrem. Na jeden taki tort potrzeba zawsze ponad pół funta cukru. Potem rozwałkuj drugą część ciasta i nakryj nią nadzienie. Połącz obie części na krawędziach tak jak w pasztecie. Następnie pokrop wodą, posyp cukrem i upiecz na złotobrzowy kolor. Można też do tego zrobić inne nadzienie: duże i małe rodzynki, pokrojone migdały, kandyzowaną cytrynę i cynamon zagotuj w cukrze, jak to opisano powyżej.

R. G.

— 82 —

Tort kruszony

Zrób ciasto na stolnicy z pół funta masła, pół funta drobno utłuczonych migdałów, pół funta cukru, pół funta mąki, skórki cytryny i jajka. Rozwałkuj je na grubość małego palca i połóż nań konfitury z owoców. Można też wziąć świeże owoce. Z pozostałego ciasta zrób rant, posmaruj jajkiem, posyp cukrem i upiecz. Takie torty można też zrobić w inny sposób: weź pół funta masła, pół funta mąki, 9 łutów cukru, skórkę cytryny, żółtko. Wszystko to wymieś i zrób tort jak powyżej. Również do tego ciasta można wziąć pół funta utłuczonych migdałów, ale w takim przypadku trzeba wziąć 12 łutów cukru zamiast 9.

R. G.

Tort z Linzu

Ucieraj przez kwadrans $\frac{1}{4}$ funta masła, dodaj po kolei 5 żółtek, $\frac{1}{4}$ funta drobno tłuczonego cukru i $\frac{1}{4}$ drobno tłuczonych migdałów. Na końcu dodaj ubite na pianę białko z 3 jajek. Wymieś z tego ciasto, dodając $\frac{1}{4}$ funta mąki. Trzeba tu zaznaczyć, że z tej masy powstanie tort nie większy niż mały talerz. Następnie wyłóż na blachę oblaty takiej wielkości, jakiej ma być tort. Z papieru wytnij pasek na szerokość dwóch palców, obłóż nim blachę po bokach od środka. Aby papier się trzymał, umocnij go rantem z gorszego ciasta grubym na kciuk. Potem wyłóż ciasto na oblaty, a na wierzch daj konfitury z owoców: porzeczkę, malinę lub wiśnie. Pozostałym ciastem nakryj owoce i upiecz w duchówce, ale nie za gorącej. Wsadź do niej tort, zanim ona się nagrzej. Uważaj, żeby tort nie przypalił się od dołu. Zaraz po wyjęciu z duchówki odetnij poczerńnięte części i posyp ciasto cukrem. *R. G.*

Duży strudel mleczny

Z mąki, jajek i odrobiny masła lub szmalcu zrób ciasto o gęstości ciasta na krojony makaron. Potem rozwałkuj je na duży placek, tak cienki, jak to możliwe, rozciągnij na stole przykrytym płóciennym i posmaruj zsiadłym mlekiem. Później posyp cukrem i cynamonem, dużymi i małymi rodzynkami, po czym luźno go zroluj i włóż na patelnię dobrze wysmarowaną masłem. Następnie wylej nań wrzące mleko z cukrem i upiecz w duchówce. Można też strudla upiec całkiem na sucho i tylko wyłożyć na blachę lub brytfannę, nie dodając mleka. Do ciasta można również dodać trochę cukru.

— 83 —

Ślepy sztokfisz

Podsmaż pokrojoną na kromki bułkę, potem zasmaż mąkę na maśle, dodając posiekaną cebulę. Zagotuj mleko i wlej do niego zasmażkę, cały czas mieszając. Gotuj jeszcze przez chwilę, a potem wylej wrzące mleko na zasmażoną bułkę. Jeszcze raz zagotuj – i gotowe.

Ciasto na wodzie

Weź trochę ponad 4 funty mąki, kwartę drożdży, kwintlę kwiatu muszkatowego, kwartę rozpuszczonego masła, kwartę żółtek, kwartę śmietany, pokrojoną cytrynę. Zrób ciasto i odłóż je w chłodne miejsce, a najlepiej zawiń w serwetę, zawiąż i zawieś w wodzie. Gdy ciasto się w wodzie obróci, to znaczy, że dostatecznie urosło. Ciasto można też zostawić na noc, by urosło. Przy ugniataniu dodaj kwartę cukru i uformuj odpowiednio. Posmaruj masłem i posyp cukrem zmieszany z cynamonem. Upiecz na papierze. *H. G.*

Suchary

Utrzyj dokładnie $\frac{1}{4}$ funta masła, potem dodaj jajko i żółtko oraz cukier według uznania. Dalej ucierając, dodaj kwaterkę drożdży i tyleż mleka, a także funt mąki. Zamieś ciasto, zrób z niego okrągłe chlebki i połóż je na papier posypyany mąką lub na blachę i upiecz. Chlebki posmaruj masłem i posyp cukrem. Można z tego upiec również zwykłe ciasto, ale trzeba wziąć więcej masła i 4 albo 6 żółtek. Ciasto trzeba rozwałkować i posmarować masłem, a potem grubo posypać cukrem i cynamonem.

Ciasto śliwkowe lub wiśniowe

Weź na jedną porcję ciasta kwaterkę mleka, 3 jajka, pół funta masła i kwaterkę dobrych drożdży. Masło rozpuść w mleku i wlej do ciasta, wbij do tego jajka i dodaj $\frac{1}{8}$ funta cukru oraz trochę kwiatu muszkatowego. Wymieś twarde ciasto, potem je rozwałkuj i posmaruj brzegi masłem. Następnie wyłóż na nie śliwki lub wiśnie, posyp je cukrem i upiecz ciasto. W taki sam sposób można też upiec ciasto z jabłkami.

— 84 —

Prosta babka albo ciasto z jabłkami

Weź pół kwarty mleka i lekko je podgrzej. Dodaj funt masła i ćwierć funta utłuczonego cukru. Weź jeszcze trochę kwiatu muszkatowego, funt dużych i pół funta małych rodzynek, porządną część dobrych drożdży, ćwierć funta migdałów, 2 łyżki okowity, 6 jajek i 3 żółtka, a jeśli kto chce, drobno krojoną kandyzowaną cytrynę. Potem nasyp do miski dość suchej mąki pszennej, zrób dołek i wlej tam mleko z masłem. Wymieszaj z odrobiną mąki, dodając drożdże, które przepuść przez durszlak. Następnie dodaj okowitę i resztę składników z odrobiną soli. Migdały muszą być cieniutko pokrojone wzdłuż lub utłuczone. Ciągłe mieszając, dosyp tyle mąki, by powstało dość sztywne ciasto, tak aby stała w nim łyżka. Formę na babkę wysmaruj obficie masłem, możesz ją też posypać krojonymi migdałami. Formę napełnij do połowy, daj ciastu urosnąć i zanieś do pieczenia piekarczowi. Jeśli kto użyje masła, niech go nie soli, a jeśli szmalcu, to trzeba posolić. Jeśli drożdże są dość gęste, to 8 łyżek w zupełności wystarczy, ale jeśli nie są gęste, to należy ich wziąć o jedną kwaterkę więcej i wymieszać z jajkiem. Ciasto natychmiast po wyjęciu z pieca trzeba posypać grubo cukrem i cynamonem.

Tarta babka albo ciasto popiotowe

Weź funt masła i je rozpuść. Potem weź 8 jajek i 7 żółtek, pół kwarty śmietany i dokładnie wszystko wymieszaj, po czym dolej do masła. Następnie dodaj pokrojone migdały, trochę kwiatu muszkatowego, ćwierć funta cukru, skórkę cytryny, trochę soku i wody cynamonowej, większą część gęstych drożdży i ucieraj przez pół godziny. Potem dodaj mąki skrobiowej lub pszennej, ale ciasto nie może być za gęste – musi spływać z łyżki. Gdy formy zostały już dobrze wysmarowane, wlej do nich ciasto i poczekaj, aż urosnie. Następnie od razu włóż do pieca, a po upieczeniu natychmiast posyp cukrem i cynamonem.

— 85 —

Na inny sposób

Weź pół funta migdałów i utłucz je dość drobno, potem utrzyj je z 6 jajkami, dodając ćwierć funta cukru i funt mąki skrobiowej. Ucieraj wszystko jeszcze przez kwadrans. Wlej do mosiężnego kociołka, lekko podgrzej, po czym daj ostygnąć i znowu utrzyj, dodając mąki. Formę wysmaruj masłem, wlej do niej masę i upiecz.

Ciasto hamburskie

Utrzyj pół funta masła na śmietankę, potem dodaj ćwierć funta tłuczonego cukru, 2 jajka, tłuczoną gałkę muszkatołową, skórkę cytryny, funt i 4 łyty suchej mąki pszennej. Wszystko to wymieś z 6 czubatymi łyżkami dobrych drożdży, formę wysmaruj masłem i napełnij ją do połowy ciastem. Odstaw, aby ciasto urosło. Upiecz w niezbyt gorącym piecu, a po upieczeniu posyp cukrem. Jeśli dodasz skrobi, ciasto będzie jeszcze lepsze.

Jak upiec struclę

Weź dzbanek mleka, półtora funta szmalcu, półtora funta małych i półtora funta dużych rodzynek, ćwierć funta migdałów, $\frac{1}{8}$ funta kandyzowanej cytryny, ćwierć funta cukru, 2 jajka, dobre drożdże i szlachetnej mąki pszennej tyle, by wyszło proste ciasto, które się już nie klei do łyżki. Mąkę daj do miski i odstaw na pół dnia w ciepłe miejsce. Następnie podgrzej lekko mleko, rozpuść masło i wlej do mąki w misce, potem dodaj jajka, cukier, nieco wody różanej, sól i gałkę muszkatołową. Wszystko dokładnie wymieś, dodaj rodzynek, ugnieć ciasto i odstaw na kilka godzin, by urosło. Zaraz po upieczeniu posmaruj obficie tłuszczem i posyp cukrem oraz cynamonem.

Ciasto piaskowe

Na pół kwarty mleka weź 6 jajek, pół kwintli gałki muszkatołowej, ćwierć funta cukru, pół kwarty drożdży, łyżkę okowity i 2 funty masła. Połowę masła rozpuść w ciepłym mleku i wlej do mąki. Potem dodaj drożdże, cukier i okowitę oraz gałkę muszkatołową. Następnie wbij jajka i zamieś średnio twarde ciasto, a gdy wyrośnie, posmaruj papier masłem, posyp tartą bułką, a ciasto rozwałkuj dość cienko i posmaruj pozostałą częścią masła, które trzeba wcześniej rozpuścić. Po upieczeniu posmaruj ciasto jeszcze raz masłem, pokrop wodą różaną i posyp cukrem i cynamonem. Z tego ciasta można też zrobić ciasto piaskowe w następujący sposób: ze wspomnianej ilości masła weź tylko trochę, zrób ciasto jak zazwyczaj, potem je rozwałkuj, ale nie za cienko. Gdy wyrośnie, weź dobrze wyplukane masło, włóż je na ciasto, zawiń, objij, rozwałkuj, jeszcze kilka razy objij od jednej strony i znowu rozwałkuj. W ten sposób ciasto będzie się łuszczyć jak piaskowe. Można to ciasto też obłożyć owocami, porzeczkami, jagodami, czereśniami, z których należy wyjąć pestki; owoce te muszą być dobrze obtoczone w cukrze, a ciasto przedtem posypane tartymi sucharami albo bułką, aby nie było klejące. Trzeba je też posypać cukrem i cynamonem. Po obłożeniu owocami można ubić 4 do 6 jajek i wylać na ciasto, ale wtedy trzeba je natychmiast włożyć do pieca.

Ciasto maślane

Weź funt masła, połowę rozpuść. Potem weź kwaterkę słodkiej śmietany, 2 jajka, tłuczoną gałkę muszkatołową, 4 łyżki dobrych drożdży i zrób z tego ciasto, dodając tyle mąki, ile trzeba. Ciasto odstaw w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Później wyłóż je na papier posmarowany masłem i posypany mąką, daj do formy, zrób rant, a na wierzch daj duże rodzynki i obrane migdały. Posyp je cukrem i upiecz. Można też dać na wierzch kruszonkę lub tylko posmarować masłem i posypać grubo cukrem i cynamonem.

Ciasto z musem śliwkowym

Weź funt masła, 4 funty mąki, kwartę mleka, pół kwarty dobrych drożdży, pół funta cukru i 4 żółtka. Wymieś ciasto, rozwałkuj je i posmaruj musem, następnie posyp cukrem, cynamonem i pokrojonymi migdałami. Potem zrób z ciasta warstwę wierzchnią, posmaruj ją masłem i wyślij ciasto do piekarza.

Ciasto śmietankowe

Weź 4 funty szlachetnej mąki, 3 kwaterki gęstej śmietany, 4 żółtka, pół funta masła. Masło zagnieć z ciastem, dodając ćwierć funta cukru i trochę gałki muszkatolowej. Ciasto musi być sprężyste – ani za miękkie, ani za twarde. Włóż cienko rozwałkowane ciasto na posmarowany papier albo na blachę, posmaruj je masłem, posyp cukrem i upiecz w niezbyt gorącym piecu.

Pofatdowany placek

Żeby upiec 12 placków, weź 18 jajek, 4 łuty cukru, pół kwintli gałki muszkatolowej, ćwierć funta tłustego masła lub szmalcu, odrobinę okowity, szczyptę soli. Wymieś ciasto. Gdy wyjmiesz placki z pieca, posmaruj je grubo masłem i posyp cukrem oraz cynamonem.

Chrusty

Zrób ciasto z funta mąki, pół funta cukru, 6 żółtek, odrobiny wody różnej i trochę rozpuszczonego masła. Rozwałkuj je tak cienko, jak to możliwe. Następnie pokrój ciasto w paski, pośrodku których wytnij podłużny otwór, przez który przeciągnij jeden koniec. Upiecz w szmalcu, a po upieczeniu posyp cynamonem i cukrem.

Pączki

Weź pół kwarty mleka, 5 łyżek gęstych drożdży, pięć łyżek masła, łyżkę okowity, ćwierć funta cukru, 6 żółtek i trochę gałki muszkatolowej. Wymieś wszystko, ale bacz, by ciasto nie było zbyt twarde. Najlepiej jest miesić w jedną stronę. Potem odstaw na godzinę, by wyrosło. Gdy wyrosnie, uformuj, dodając mąki, małe pączki – kwadratowe lub podłużne – i upiecz je w szmalcu. Można je też wypełnić nadzieniem, np. musem śliwkowym doprawionym winem, cytryną, migdałami i cukrem lub także rodzynkami albo migdałami. Po upieczeniu posyp je cynamonem i cukrem.

— 88 —

Pączki na inny sposób

Weź kwaterkę śmietany, tyleż żółtek i tyleż szmalcu, 8 łyżek drożdży, szczyptę soli i pół kwintli gałki muszkatolowej. Jajka należy najpierw ubić na pianę, następnie dodać podgrzane masło i śmietanę, ćwierć funta cukru i ucierać mocno, dodając powoli mąkę. Potem dodaj drożdże i ucieraj dalej, ale w jedną stronę i mniej więcej przez godzinę, aż ciasto stanie się tak gęste, że nie będzie odchodzić od łyżki. Dalej postępuj, jak napisano w poprzednich przepisach.



Grube ciasto

Weź funt dużych rodzynek, pół funta małych, tyleż migdałów, odrobinę gałki muszkatołowej, 8 łątów cukru, ćwierć łąta kandyzowanej cytryny, 2 funty masła do ciasta i zostaw na potem pół funta masła na ciasto, 3 kwaterki dobrych drożdży bez nalotu, pół kwarty mleka, 6 jajek, szklanice okowity i nieco soli. Wszystko to wymieś na sztywne ciasto, dodając odpowiednią ilość mąki pszennej. Ciasto musi porządnie wyrosnąć. Trzeba je potem rozwałkować na grubość palca i upiec na blasze. Po wyjęciu z pieca ciasto musi być grube na trzy palce. Następnie trzeba je skropić wodą różaną i posypać cukrem i cynamonem. Najważniejsze jest, aby użyć dobrych drożdży. Jeśli kto chce upiec mniej ciasta, niech weźmie ze wszystkich składników po połowie.

Śnieżne kule

Postaw na ogniu pół kwarty mleka, dodaj do niego kawałek masła wielkości dwóch orzechów, wymieś, dodając tyle mąki, ile się da, ale tak, ażeby ciasto było na końcu całkiem suche. Potem zdejmij je z ognia. Stale ucierając, dodaj 6 jajek i 3 żółtka oraz 12 łątów cukru i ugniataj ciasto tak długo, aż stanie się dość miękkie. Następnie postaw na ogniu szmalec, aby się rozgrzał, umocz w nim łyżkę, a potem nabieraj nią ilość ciasta jak na knedle i piecz w szmalcu. Musisz to robić jednak szybko, żeby się szmalec nie przypalił. Szmalec już od początku nie może być nazbyt rozgrzany, wtedy kule będą najlepsze. Po upieczeniu posyp cukrem i cynamonem.

— 89 —

Świeże ciastka szmalcowe

Weź funt wyplukanego masła, utrzyj je na pianę, a potem powoli dodaj funt szlachetnej mąki, łyżka po łyżce, i 20 jajek. Najpierw jedno jajko i dwie łyżki mąki, i tak dalej. Ucieraj tak długo, aż mąka połączy się z jajkami. Następnie dodaj ćwierć funta cukru, trochę gałki muszkatołowej, skórkę cytryny, 3 łyżki dobrej słodkiej śmietany, 4 łyżki dobrych drożdży i ucieraj dobrą godzinę, po czym wlej masę do formy biszkoptowej i postaw ją przed ciepłym piecem, by ciasto wyrosło do wysokości formy. Potem upiecz powoli. Żar musi być od dołu i od góry.

Śliwki pieczone w szmalcu

Ugotuj 2 funty dobrych śliwek z cynamonem i skórką cytryny, ale tak, aby nie były zbyt miękkie. Potem obierz 8 łutów najmniejszych migdałów i do każdej śliwki włóż jeden migdał, wyjąwszy najpierw pestkę. Następnie weź kwartę dobrej mąki, białko z dwóch jajek, trochę cukru i tyle wina, ile trzeba, i wymiesz z tego ciasto tak, aby odrywało się od łyżki. Następnie rozgrzej szmalec na patelni, włóż śliwki do ciasta i piecz je szybko. Poukładaj je potem na papierze i posyp cukrem. To samo można zrobić z jabłkami i gruszkami.

Profiterolki

Zagotuj na dużym ogniu kwaterkę mleka z $\frac{1}{3}$ funta masła. Stale mieszając, powoli dodawaj pół funta mąki. Nie przestawaj mieszać, by się nie przypaliło. Potem pozostaw jeszcze chwilę na ogniu, po czym wlej masę do miski, a gdy ostygnie, wbij do niej, ciągle mieszając, po kolei 10 jajek i dodaj trochę gałki muszkatołowej, startej skórki cytryny oraz trochę tłuczonych migdałów i cukru. Następnie nabierz łyżką okrągłe kawałki ciasta, poukładaj je na papierze posmarowanym masłem i upiecz w piecu. Po upieczeniu posyp cukrem i cynamonem.

Ciastka mediolańskie

Weź funt mąki, funt tłuczonego cukru, pół funta świeżego masła, 3 jajka i 3 żółtka, 2 łyżki wody pomarańczowej, drobno pokrojoną skórkę cytryny. Mąkę wysyp na stolnicę, zrób dołek i wbij do niego jajka, po czym rozmieszaj łyżką. Następnie dodaj wodę pomarańczową i masło w małych kawałkach oraz cukier. Wszystko to wymiesz, a potem ugnieć ciasto, które następnie rozwałkuj na grubość palca i wykrawaj foremkami wzory w kształcie róży wielkości kielicha do wina. Ciastka połóż na papierze posypanym mąką tak, aby był między nimi odstęp na dwa palce. Piecz je powoli w nie za wysokiej temperaturze na złocisty kolor, bacz jednak, bo się bardzo łatwo przypalają. Ciasto trzeba miesić szybko, gdyż w przeciwnym razie będzie za miękkie. W lecie trzeba to robić w chłodnym miejscu, a przed wysłaniem do piekarnika trzeba ciastka posypać cukrem.

— 90 —

Tort cytrynowy

Dzień wcześniej obierz cytryny, pokrój je w plasterki, posyp cukrem i odstaw na noc. Następnego dnia odlej sok, wstaw go na ogień i gotuj, aż się scurkry. Potem odstaw, by wystygł. Skórkę cytryny podgotuj w wodzie z cukrem, po czym pokrój drobno. Gdy już przygotujesz z dobrego ciasta maślanego spód

tortu, to wyłóż nań tłuczone migdały, na to trochę wygotowanego cukru cytrynowego, krojoną skórkę cytryny, plasterki cytryny, po czym znowu migdały, skórkę cytryny, cukier i plasterki cytryny, aż wszystko wykorzystasz. Następnie zrób wierzchnią warstwę z ciasta, posmaruj ją żółtkiem, posyp cukrem i upiecz. Gdy tort cytrynowy się uda, jest to wspaniały wypiek, ale trzeba bardzo uważać, żeby nie było zakalca. Na średni tort potrzeba mniej więcej 3 do 4 cytryn.

Tort czereśniowy z ciasta francuskiego ze śmietaną

Weź półtora funta masła, podziel je na małe kawałki, weź do tego 8 funtów mąki i szybko ugnieć na stolnicy ciasto, dodając śmietany. Następnie ubij 3 jajka z kwaterką śmietany, dodaj do ciasta i szybko ugniataj, aby masło nie zdążyło stopnieć. Potem odstaw ciasto co najmniej na godzinę. Weź czereśnie lub wiśnie, usuń z nich pestki. Jeśli są to wiśnie, to godzinę wcześniej posyp je cukrem. Połowę ciasta rozwałkuj dość szybko, zrób nierolowany rant i obłóż ciasto bardzo grubo czereśniami. Później weź kwaterkę śmietany, wmieszaj 4 jajka z dużą ilością cukru i kilkoma ziarnami soli, i wylej na czereśnie, aż się zrówna z rantem. Po tym natychmiast włóż do pieca, w przeciwnym razie powstanie zakalec. Trzeba też grubo posypać cukrem i cynamonem.

— 91 —

Tort kruchy

Weź $\frac{3}{4}$ funta masła, utrzyj je na śmietankę, potem po kolei dodaj 8 żółtek, utartą skórkę cytryny i $\frac{3}{4}$ funta szlachetnej mąki oraz pół funta cukru. Na koniec ubij na pianę białko z 8 jajek, dodaj do ciasta i upiecz powoli na blasze tortowej, wysmarowanej masłem.

Tort piaskowy

Utrzyj na pianę 2 funty dobrze wyflukanego masła, dodaj po kolei 20 jajek, ale białko z 10 jajek ubij na pianę. Potem weź 3 funty dobrze wysuszonej mąki, funt cukru, skórkę z 2 cytryn startą do cukru, wymieś wszystko, a następnie wysmaruj formę masłem. Włóż do niej przygotowaną masę i upiecz powoli w niej za wysokiej temperaturze. Można do tej masy dodać też szklaninę spirytusu, która ją uczyni lekką i suchą, co w przypadku tego rodzaju ciasta jest ważne.

Tort piaskowy na inny sposób

Utrzyj $\frac{3}{4}$ funta szmalcu na pianę, potem dodaj po kolei 15 żółtek, funt tłuczonego cukru, funt szlachetnej mąki, tartą do cukru skórkę cytryny. Wszystko dobrze wymieszaj, po czym ubij na sztywną pianę białko z 8 jajek i dodaj na końcu do masy. Upiecz w blaszce tortowej wysmarowanej masłem.

Tort na jajkach ugotowanych na twardo

Zrób kruche ciasto jajeczne lub cukrowe. Weź tyle samo cukru, ile mąki, trochę masła oraz jajka, wymieś ciasto, uformuj tort i dodaj nadzienie. Ugotowane na twardo 4 jajka posiekaj, dodaj do nich garść obranych migdałów i tyle cukru, żeby były wystarczająco słodkie, a także cynamon i skórkę cytryny oraz trochę masła. Wszystko wymieszaj i wypełnij tort, kładąc na wierzch paski ciasta. Potem upiecz jak należy.

Precele migdałowe

Weź funt utartych migdałów, funt szlachetnej mąki, funt masła, 18 łutów cukru i 4 jajka. Wszystko to wymieś na ciasto, z którego można zrobić różne formy. Upiecz powoli na papierze w blaszce tortowej.

— 92 —

Ślimaki migdałowe

Przygotuj dobre, słodkie ciasto maślane, potem utłucz pół funta migdałów wraz z kilkoma jajkami. Dodaj do tego trochę cukru, tartą skórkę cytryny, tartą bułkę i pokrojoną kandyzowaną cytrynę. Wszystko wymieszaj. Ciasto rozwałkuj na dużej powierzchni, bardziej na długość niż na szerokość, i posmaruj na całej powierzchni przygotowaną masą. Następnie zwiń ciasto tak, aby nadzienie znalazło się w środku, po czym pokrój na kawałki o długości połowy palca i połóż na blachę w taki sposób, aby krojona część była na wierzchu. Po upieczeniu posmaruj ślimaki masłem w miejscu, gdzie nie ma nadzienia. Ślimaki trzeba piec w wysokiej temperaturze i posypać też cukrem.

Z hamburskiej książki kucharskiej Jak zrobić ciasto, z którego można upiec wszystko

Włóż do głębokiej miski około pół funta szlachetnej mąki i stale mieszając, dodaj po kolei 3 do 4 jajek, piwo i porządną łyżkę drożdży oraz cukier. Wymieś z tego dość gęste ciasto. Jeśli dodasz jeszcze nieco wody różanej i tłuczonego cynamonu, to będzie jeszcze lepsze. Potem odstaw ciasto w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Z tego ciasta można wypiekać, co się chce.

Na inny sposób

Weź dwie pełne garście mąki, garść tłuczonego cukru, dobrze ubite białko z 3 jajek, także trochę wina, ale nie za dużo, aby ciasto nie stało się zbyt rzadkie. Po wymieszaniu natychmiast upiecz, bo drożdży tu nie trzeba.

Wykwintne ciasto maślane na torty i paszteciki

Weź na 3 funty mąki 2 albo i 2½ funta masła. Mąkę wysyp na stolnicę, zrób w niej dołek i włóż do niego kawałki wyplukanego masła oraz kilka jajek. Kto lubi, niech doda też trochę wina albo koniaku oraz tyle wody źródlanej, aby zamiesić względnie twarde ciasto. Potem ugnieć ciasto, dodając trochę mąki, i odstaw na chwilę. Następnie podziel ciasto na 3 albo 4 kawałki i każdy rozwałkuj na grubość palca. Jeśli czas na to pozwala, trzeba dwie godziny wcześniej dobrze wyplukać masło. Należy je dobrze wyrobić rękoma, by stało się dość twarde, potem znowu włożyć do świeżej wody, a następnie wysuszyć między trzema ściereczkami i podzielić na 3 lub 4 części tak jak ciasto, ale masła jedną część mniej niż ciasta. Potem weź rozwałkowany kawałek ciasta oraz kawałek masła i pokroiwszy je na cienkie plasterki, poukładaj na cieście. Następnie znowu połóż na to rozwałkowane ciasto i znowu masło, i tak do momentu, aż ciasto i masło się skończą, ale ostatnia warstwa musi być z ciasta. Po czym trzeba obić ciasto i znowu rozwałkować, i tak 3, a najwyżej 4 razy. Wtedy ciasto jest gotowe.

— 93 —

Wykwintne ciasto maślane inaczej

Weź pół funta wyplukanego masła i funt szlachetnej mąki, wyłóż je na stolnicę, wymieszaj i lekko ugnieć. Potem ubij 4 do 5 jajek, dolewając trochę wina, i dodaj je do ciasta. Ugnieć ciasto, ale nie dodawaj już mąki i kilka razy na przemian ugnieć i rozwałkuj. W ten sposób ciasto będzie gotowe i dobre.

Potrawa z kalafiora

Najpierw dobrze umyj kalafior i podgotuj go na krucho w wodzie z odrobiną soli. Następnie na misce zrób ze zwykłego ciasta maślanego rant tak wysoki, jaki uznasz za stosowne. Potem osusz dobrze rant przy piecu i przełóż delikatnie kalafior do miski, a następnie przygotuj sos. Weź do tego dobry kawałek wyplukanego masła, włóż je na szeroką patelnię, dodaj nieco mąki i gałki muszkatołowej, wymieszaj, a później dodaj jeszcze słodkiej śmietany i pożywnego bulionu mięsnego, tak aby wyszedł z tego gęsty sos. Sosu trzeba zrobić tyle, by pokrył cały kalafior. Odstaw sos na trochę do ostygnięcia i grubo posyp wszystko drobniutko startą bułką albo dobrym chlebem, obłóż grubymi plasterkami masła, a potem upiecz w formie lub tortownicy tak, aby od góry powstał piękny, złocistobrzowy kolor. Kalafior najlepiej smakuje ze śmietaną. Można go upiec również w misce lub blaszanej formie.

— 94 —

Zupa cytrynowa

Weź na wazę zupy jedną dużą lub trzy małe cytryny i cienko obierz je ze skórki, potem pokrój skórkę na cieniutkie paski i podgotuj w wodzie na krucho. Odkrój też białą część skórki z cytryn i pokrój je na 4 plastry. Wyjmij pestki i włóż je do małej miski wraz z ugotowaną skórką, którą najpierw odcedź w durszlaku. Posyp cytrynę dużą ilością tłuczonego cukru i odstaw na chwilę, aby przeszła słodyczą. Weź 2 albo 3 bułki, dobrze je utrzyj, zrumień na maśle i daj do wazy, a cytryny na wierzch. Następnie weź wino, cynamon, kardamon, dużo cukru i, jeśli chcesz, to szafranu. Zagotuj to wszystko, wymieszaj z jajkami, wlej do wazy i posyp cukrem oraz cynamonem.

Zupa czereśniowa

Wyjmij pestki ze świeżych czereśni i utłucz je dość drobno, potem zasmaż na maśle nieco mąki na brązowy kolor i dodaj do tego utłuczone pestki. Podlej wrzątkiem, chwilę gotuj i przetrzyj przez durszlak, po czym dodaj do czereśni, dolewając tyle wody, ile trzeba, i dodając cukru, skórki cytryny, cynamonu i kardamonu. Wszystko dobrze zagotuj. Podawaj z grzankami. W lecie można jeść tę zupę także na zimno.

Zupa piwna

Zetrzyj chleba tyle, ile chcesz, i ugotuj na gęsto z piwem i kawałkiem masła. Przetrzyj przez sitko. Dodaj wino, cukier, cynamon, małe rodzyнки, cytrynę i zagotuj. Później według proporcji wymieszaj z żóltkami i podawaj.

Krem cytrynowy z winem

Ubij 12 jajek w garnku, dodaj drobniutko startą skórkę z 3 cytryn oraz wyciśnięty z nich sok, a nie zapomnij o wyciągnięciu pestek. Potem weź pół kwarty wina i cukru tyle, aby było słodkie, i trochę kardamonu. Wszystko to ubij na gęsto sztywną miotłką i nalej do miseczek, zanim zastygnie.

— 95 —

Sos maślany

Masło dobrze wypłucz, połowę dość dużego kawałka daj na patelnię, dolewając 2 lub 3 łyżki wody i dodając szczyptę mąki. Mieszaj na małym ogniu, podnosząc łyżką masło do góry. Następnie dodaj po kawałku drugą połowę masła, a gdy już ostatnia porcja znajdzie się na patelni i roztopi, to sos stanie się gęsty i gotowy do spożycia. Trzeba go natychmiast zdjąć z ognia, bo się zetnie. Sos ten najlepiej pasuje do ryb, a szczególnie do pasztetu ze sztokfisa.

Sos śmietankowy

Weź trochę wypłukanego masła, ale nie tak dużo, jak do innych sosów, ponieważ będzie ono wymieszane z tłustą śmietaną. Zagotuj trochę pietruszki i posiekaj ją drobno. Przetrzyj tłuczoną gałkę muszkatołową z odrobiną soli, dodaj słodkiej śmietany i ugotuj. W ten sposób sos jest gotowy. Najlepiej pasuje do gotowanego sztokfisa i pasztetu ze sztokfisa. Jeśli kto chce go użyć do sztokfisa, to niech doda trochę posiekanej szalotki lub cebuli.

Sos czekoladowy

Weź kawałek wypłukanego masła, 3 do 4 żółtek i, zamiast mąki, ćwierć funta drobniutko startej czekolady. Wszystko wymieszaj dobrze na patelni, dodając nieco wina i odrobinę wody. Jeśli sos nie będzie dostatecznie słodki od czekolady, to dodaj cukru. To jest dobry sos.

Sos cytrynowy

Weź kawałek wypłukanego masła, trochę mąki, 4 żółtka, startą skórkę z 2 albo 3 cytryn i również wyciśnij z nich sok. Nie dawaj tego do dzbanka, tylko do garnka albo na patelnię. Dobrze wymieszaj, a potem dodaj pół na pół wody z winem i mieszaj, aż powstanie gęsty sos. Dodaj też tyle cukru, aby było wystarczająco słodkie. Jeśli sos nie jest dość pikantny od cytryn i wina, to dodaj nieco octu winnego. Jeśli kto lubi, niech doda, gdy sos już jest prawie gotowy, nieco krojonych migdałów. Jest to dobry sos do wołowych oarów, kurczaka, gołębia, jagnięciny i tym podobnych.

Sos kaparowy

Weź kawałek wyplukanego masła i łyżkę mąki, i dobrze wymieszaj. Potem weź kilka sardynek, trochę kaparów, szalotki, posiekaną pietruszkę, skórkę cytryny i liście laurowe. Wszystko to dobrze posiekaj na drobno i dodaj do masła i mąki, stale mieszając. Następnie dodaj dobrego bulionu mięsnego i mieszaj, aż powstanie gęsty sos. Później zagotuj sos, posiekaj na małe kawałki ugotowane na twardo żółtka i dodaj je do sosu lub posyp nimi sos przed podaniem na stół. Sos nadaje się do pieczonych kurczaków, karpionów, do pieczeni cielęcej i do czego tylko zechcesz. Można sos posypać drobno krojonym, zasmażanym chlebem lub zasmażaną szynką, pokrojoną w drobną kostkę.

Knedle

Weź 4 bułki lub tyle, ile potrzebujesz, dobrze je namocz w mleku, a potem wyciśnij rękoma. Następnie weź proporcjonalną ilość masła, włóż je na patelnię i rozpuść, a potem dodaj bułki i uduś na ogniu, ciągle mieszając. Odstaw, aby nieco ostygło. Następnie na 4 bułki weź 5 do 6 jajek, dobrze je ubij i dodaj do bułek wraz z odrobiną soli i gałki muszkatołowej. Kto chce, może też użyć małych rodzynek. Wszystko to dobrze wymieszaj i zobacz, czy masa nie jest za twarda lub za miękka. Jeśli jest zbyt miękka, to dosyp nieco tartej bułki, ale jeśli jest zbyt twarda, to można temu zaradzić kilkoma łyżkami słodkiej śmietanki. Następnie zrób rękoma lub dwoma drewnianymi łyżkami 8 podłużnych lub okrągłych knedli. Można też włożyć je do mleka, wtedy staną się bardzo dobre. Utrzyj masło, aż będzie płynne, i dodaj do niego namoczone bułki. Potem dodaj jajka i pozostałe składniki, jak wyżej. W ten sposób też będą całkiem dobre. Można też zrobić knedle w następujący sposób: przygotuj dobrą, wymieszaną masę z 6 do 8 jajek i większego kawałka masła, a gdy masa jest już gotowa, dodaj 2 lub 3 tarte bułki, siekaną drobno pietruszkę, gałkę muszkatołową, sól, kilka surowych jajek i trochę słodkiej śmietanki. Wszystko to utrzyj, aby nie było ani za twarde, ani za miękkie. W ten sposób można zrobić całkiem dobre knedle. Tę masę można też wziąć na nadzienie do mostka cielęcego, do gołębi, kurczaków i rozmaitych innych rzeczy, ale trzeba ją lekko rozcieńczyć śmietaną.

Gotowane mięso w sosie

Gdy kawałek wołowiny jeszcze nie całkiem się ugotował, to zasmaż na maśle mąkę na brązowy kolor i dodaj kilka plasterków cebuli, liście laurowe, kilka łądyg tymianku i skórkę cytryny. Wszystko to zagotuj, wymieszaj, dodaj nieco słodkiej śmietanki, dobrego masła, jeszcze raz zagotuj, a potem przetrzyj przez durszlak tak, aby otrzymać gęsty sos. Jeśli chcesz podać mięso na stół, podgrzej sos i polej nim mięso.

Duszona cielęcina

Weź cielęcinę z udźca, ściągnij skórę i usuń nożem ścięgna. Potem pokrój mięso w cienkie plastry, objij je dobrze z obydwu stron rękojęścią noża i nakłuj. Następnie połóż je na patelnię wraz z kawałkami masła i duś we własnym sosie na małym ogniu. Później dodaj trochę wina, nieco tartę bułki, pokrojoną cytrynę, trochę gałki muszkatołowej, soli i jeszcze trochę gotuj. Na końcu wymieszaj z kilkoma żółtkami.

Ragout z cielęcej śledziony

Najpierw ugotuj cielęcę śledziony i ściągnij z nich błonę. Potem posyp je tartą bułką i usmaż na patelni na maśle. Następnie je wyjmij, a na patelnię włóż smardze, krojone migdały, drobno posiekaną cebulę, pietruszkę, a kto lubi – także tymianek i bazylię, 4 ugotowane na twardo i drobno posiekane jajka, trochę masła i soli, i nieco bulionu mięsnego. Wszystko to zagotuj, potem włóż do środka śledziony, dodając 3 do 4 żółtek ubitych ze śmietaną. Wymieszaj tak, by powstał gęsty, serowaty sos.

Pieczona śledziona cielęca

Gdy śledziony już się trochę podgotują, to zapraw je lekko solą, octem i pieprzem. Potem osusz śledziony, zrób dobre ciasto, obtocz je w cieście i upiecz na szmalcu. Można je też umoczyć w ubitym jajku, posypać tartą bułką i upiec.

Nerki cielęce na kromkach z bułki

Jeśli kto ma ostygłe, smażone nerki cielęce, to niech je pokroi drobno wraz z tłuszczem i włoży do miski. Potem niech doda 2 tarte bułki, 4 do 5 jajek, kilka łyżek śmietany, gałkę muszkatołową i trochę soli. Jeśli kto chce, niech doda małe rodzynki i cukier, nałoży grubo na kromki i upiecze na patelni wysmarowanej masłem. Trzeba dodać też do tego skórkę cytryny.

Udziec barani z ogórkami

Udziec najpierw objij, usuń błonę, naszpikuj kawałkami słoniny i piecz na ruszcie. Udziec można też udusić w całości lub przepołowiony w garnku. W takim przypadku zasmaż mąkę na maśle na złocistobrzązowy kolor, dodając drobno posiekaną cebulę. Potem pokrój i dodaj do tego dobrą porcję ogórków, wino, cytrynę, trochę octu winnego i pieprz. Następnie przegotuj wszystko z bulionem mięsnym tak, aby powstał gęsty sos. Wino i ocet dodaj na końcu. Ogórki pokrój w plasterki, podsusz i podsmaż lekko na brązowym maśle. Można też do tego dodać łyżkę kaparów.

Mięso dzika w sosie czereśniowym

Po ugotowaniu mięsa na miękko zasmaż na maśle mąkę na brązowy kolor, dodając nieco cukru. Następnie dodaj dwie garście utłuczonych suszonych czereśni, cynamon i cytrynę. Postaw na ogniu i mieszaj. Potem dodaj ocet winny i wino lub wodę i gotuj wolno, aż sos zrobi się dość ciemny i gęsty. Wtedy przetrzyj go przez durszlak i posłodź cukrem, po czym znowu lekko podgotuj. Włóż mięso, posyp migdałami i cynamonem.

Kielbaski z flaczków cielęcych

Flaczki pokrój na kawałki i ugotuj w wodzie, potem wypłucz w zimnej wodzie i odstaw, by dobrze ociekły. Po ostygnięciu posiekaj flaczki drobno, dodając trochę słoniny. Przełóż je do miski wraz z trzema, czterema namoczonymi bułkami, ośmioma ubitymi jajkami, solą, cytryną, majerankiem i przyprawami wedle uznania, a jeśli jest zbyt gęste, to dodaj kilka łyżek mleka i postaw na ogniu, pieczołowicie mieszając, aby nie było za gorące. Potem nadziej tym tłuste wieprzowe kielbasy i gotuj je przez pół godziny na małym ogniu w wodzie pół na pół zmieszanej z mlekiem z dodatkiem liści laurowych, majeranku, cebuli, tymianku, soli i pietruszki. Następnie wyjmij kielbaski i odstaw, by ostygły. Kielbaski przed podaniem na stół trzeba obsmażyć na maśle na brązowo ze wszystkich stron. Do brązowego masła trzeba dodać trochę bulionu mięsnego i soku z cytryny, zamieszać i polać kielbaski przed spożyciem.



Zwyczajna smażona kietbasa

Weź dobry kawałek wieprzowiny i tyle słoniny, ile potrzeba. Potem wytnij ścięgna i ściągnij błony, a następnie pokrój i drobno posiekaj mięso, dodaj soli, trochę pieprzu, goździków, kolendry, pokrojoną cytrynę i wszystko wymieszaj. Nadziej tym wieprzowe kiszki. Jeśli chcesz je usmażyć, to włóż je na patelnię z małym kawałkiem masła, dodaj dwie łyżki piwa i usmaż pod przykryciem.

Małe kietbaski

Weź młodą wieprzowinę i słoninę, usuń błony i ścięgna, pokrój i drobno posiekaj. Dodaj soli, pokrojoną cytrynę, goździki, gałkę muszkatołową, kardamon i wino. Wszystko jeszcze raz posiekaj i nadziej kiszki baranie, które potem zagotuj w wodzie z mlekiem i odstaw, by ostygły. Usmaż na ruszcie lub na patelni. Do nadzienia możesz też użyć namoczonej bułki.

Kietbaski z mózdzeku

Weź dobrej wieprzowiny tyle, ile uznasz za stosowne i połowę z tego słoniny. Posiekaj wszystko drobno, po czym weź bułki i namocz je w bulionie lub mleku, a następnie wyciśnij, rozdrobnij w rękach i dodaj do mięsa, wraz z goździkami, pieprzem, kolendrą, solą, drobno pokrojoną cebulą, i usmaż na szmalcu. Potem posiekaj mózdzek z jednej wieprzowej głowy, wymieszaj z kilkoma żółtkami, napełnij kiszki, zagotuj i usmaż na ruszcie.

Jak ugotować sztokfisz

Namoczonego w wodzie sztokfisz dobrze umyj i oczyść, po czym postaw na ogniu w zimnej wodzie, tak aby powoli się nagrzewał. Nie wolno go mocno gotować, a gdy woda zacznie wrzeć, odstaw garnek na mniej nagrzaną część płyty na pół godziny. Potem włóż go do durszlaka, posyp lekko solą i nakryj. Następnie włóż rybę do miski i lekko ją podziel, wyjmując wszystkie ości. Przygotuj sos maślany lub śmietankowy, dodając szalotek. Jeśli sztokfisz został kupiony z wody, to trzeba go dobrze umyć i zeszkobać łuski oraz wyjąć kości szczękowe. Trzeba także odciąć płetwy boczne i usunąć kręgosłup. Później należy rybę zawinąć i zawiązać nicią. Można zrobić do tego sos słoninowy: pokrój słoninę w kostkę, wysmaż i do gorącej słoniny wrzuć małe rodzyнки, dodając nieco octu winnego i cukru, po czym polej nim rybę.

Pudding ze sztokfisza

Oskrob sztokfisza z łusek, obetnij płetwy boczne, potem pokrój go na kawałki, umyj i ugotuj. Następnie włóż rybę do durszlaka, żeby obciekła, i wyjmij ości. Utrzyj duży kawałek szmalcu, aż stanie się jak śmietana. Wymieszaj dobrze namoczone w mleku bułki z wcześniej ubitymi jajkami, dodaj soli, drobnutko posiekanej pietruszki, a jeśli chcesz, także szalotki i gałkę muszkatołową. Na końcu włóż do tego sztokfisza, dodaj kilka łyżek śmietany i na koniec wmieszaj jajka. Wylóż wszystko na blachę wysmarowaną masłem i posypaną tartą bułką, i upiecz. Później zrób do tego sos, jaki lubisz.

Pasztet z pieczeni cielecej

Jeśli masz zimną pieczeń cielecą, to pokrój ją i włóż do miski, dodając trochę soli, cytryny w plasterkach, małe rodzynki, tartą bułkę i kawałek masła. Wymieszaj. Potem zrób pasztet na dobrym cieście maślanym i upiecz. Do sosu weź nieco wina, cukru, cytryny i gałki muszkatołowej, wszystko zagotuj i dodaj do pasztetu przed podaniem na stół.

Pasztet angielski

Weź 12 żółtek i 2 jajka, wszystko dobrze ubij, po czym dodaj do tego dobrą kwaterkę roztopionego szmalcu i tyleż wody. Lekko utrzyj, dodaj szlachetnej mąki tak, aby wyszło ciasto. Następnie rozwałkuj tak, jak się robi ciasto na pasztety lub na tort, ale jednak ciasto nie może być za sztywne. Potem podziel ciasto na 8 części. Jedna część idzie na spód i jedna na pokrycie. Połóż ciasto na blachę i wylóż na nie coś małego, na przykład farsz z gołąbka, kurczaka, szczupaka lub raków. Następnie zrób pasztety i upiecz. Sos do tego zrób, jaki lubisz. Takie pasztety można też nadziać cieleęcymi nerkami. Nerki posiekaj drobno wraz z tłuszczem i słoniną, cebulą, odrobiną przypraw, solą, pieprzem, gałką muszkatołową i cynamonem. Wszystko wymieszaj i dodaj do pasztetów. Można też domieszać śmietaną i tartą bułkę.

Pasztet ze sztokfisza

Weź kilka połówek dobrego, porządnie namoczonego sztokfisza. Oskrob czarną stronę ryby na czysto, z obydwu stron obetnij płetwy, wyciągnij kręgosłup, zawiń mięso i obwiąż sznurkiem. Potem włóż rybę do zimnej,

miękkiej wody i postaw na ogień, aby się bardzo powoli gotowała. Woda nie może wrzeć, lecz tylko lekko się poruszać. Gotuj tak przez pół godziny, po czym przełóż rybę do durszlaka, lekko posól i przykryj, aby dobrze obciekła. Następnie usuń wszystkie ości, zaś mięso włóż do miski i zapraw bardzo drobno pokrojoną cebulą lub szalotkami, posiekaną pietruszką, tłuczonymi goździkami, gałką muszkatołową, solą i kawałkiem masła. Wszystko delikatnie wymieszaj. Z pozostałych części sztokfisa można zrobić farsz: pokrój resztki drobno, wymieszaj z masłem utartym z bułką, kilkoma jajkami, siekaną pietruszką, szalotkami i przyprawami, a będzie z tego piękny farsz. Potem zrób z dobrego ciasta maślanego pasztecik, nałóż farsz, a na to połóż kromki z bułki, które wyciągną ze sztokfisa wilgoć tak, że ryba nie będzie zbyt miękka. Następnie połóż na to sztokfisa, a na wierzch farsz – w ten sposób powstanie wspaniały pasztecik. Na końcu przykryj ostatnią warstwą ciasta i upiecz. Zrób do tego sos maślany lub śmietankowy, a nie zapomnij wyłożyć blachy papierem.

Jak konfitować nać pietruszki

Gdy jesienią pietruszka jest jeszcze dobra i mocna, to trzeba wziąć jej tyle, ile wystarczy na zimę, dobrze wymyć i posiekać drobno, zaś potem włożyć ją do garnka z gorącym masłem i lekko podsmażyć, a potem odstawić na kilka dni. Następnie należy wybrać ją z garnka łyżką. Gdy łyżka sięgnie dna, to okaże się, że na dnie zebrało się nieco wody, którą trzeba usunąć, w przeciwnym razie pietruszka się zepsuje. Potem trzeba pietruszkę znów podgrzać z masłem i odstawić. W taki sam sposób można też przyrządzać inne warzywa, których się potrzebuje.

— 102 —

Tort migdałowy

Weź 12 albo 14 jajek, ubij je w garnku, a z 7 jajek zachowaj białko, które trzeba ubić osobno. Potem postaw garnek z jajkami na ogniu i ubijaj trzepaczką do momentu, aż się nieco podgrzeją. Następnie zdejmij z ognia i ubijaj dalej, aż jajka staną się dość gęste. Dodaj $\frac{3}{4}$ funta drobno startego cukru, startą skórkę z jednej cytryny, a jeśli kto lubi, to trochę kardamonu. Wszystko to ubijaj dalej, aż stanie się całkiem gęste. Potem utrzyj funt migdałów z odrobiną ciasta lub przygotowanej masy, ale tak, by nie pozostały grudki. Następnie w cynowej misce ubij białko z 7 jajek na sztywną pianę i dodaj do masy. Wysmaruj formę masłem i posyp dobrym, kruszonym chlebem, włóż ciasto i upiecz ostrożnie.

Tort czekoladowy

Weź 8 jajek i 10 żółtek i ubij trzepaczką, aż staną się gęste. Potem dodaj pół funta drobiutko utartego cukru i dalej ubijaj, dodając jeszcze pół tabliczki startej czekolady, ćwierć funta drobno startych migdałów, cynamon, kardamon, goździki i gałkę muszkatołową. Na koniec dodaj 4 łuty tartego chleba żytniego. Potem wyłóż masę do formy wysmarowanej masłem i ostrożnie upiecz.

Tort z czarnego chleba

Weź 12 jajek, z połowy z nich zachowaj białko. Jajka włóż do garnka, ubij je trzepaczką, aż staną się całkiem gęste. Potem dodaj pół funta drobno utłuczonego cukru i ubijaj dalej. Następnie dodaj 12 łutów utłuczonych, nieobronych migdałów i dokładnie wszystko utrzyj. Białko ubij na sztywną pianę i dodaj do ucieranej masy. Na sam koniec dodaj 18 łutów grubo startego chleba żytniego, ale nie ucieraj już mocno, bo kwas chlebowy uczyni jajka rzadkimi, a tort zbyt twardym. Dlatego, gdy tylko dodasz chleba i zamieszasz, od razu daj ciasto do wysmarowanej formy i powoli upiecz. Kto lubi, może też dodać cytryny i przyprawy.

— 103 —

Tort z chleba żytniego

Utrzyj w misce półtorej ćwierci funta szmalcu – ucieraj stale w jedną stronę, dodając po kolei 16 żółtek. Potem dodaj jeszcze pół garści cukru i kilka garści utłuczonych, obranych migdałów, cynamon, skórkę cytryny. Stale ucierając, dodaj białko ubite na sztywną pianę, a następnie 24 do 26 łutów grubo startego chleba żytniego. Jeszcze raz krótko wymieszaj i od razu upiecz. Można ten tort piec w formie lub tortownicy. Jeśli się piecze w tortownicy, to można podłożyć dolną warstwę z dobrego ciasta, zrobić porządną rant, wlać masę i upiec.

Tort cytrynowo-migdałowy

Weź 18 żółtek, z 12 jajek zachowaj białko. Potem utrzyj na gęsto, ciągle w jedną stronę, 18 żółtek wraz z $\frac{3}{4}$ funta drobno utłuczonego cukru, następnie dodaj 4 łuty szlachetnej mąki, 3 lub 4 starte cytryny, funt drobno tłuczonych, obranych migdałów i ubite na sztywną pianę białko z 12 jajek. Wymieszaj powoli i upiecz w formie.

Tort migdałowy z razowym chlebem żytnim

Ubij 18 jajek w garnku, a białko z 9 jajek ubij osobno. Potem postaw garnek z jajkami na lekkim ogniu, podgrzej, zdejmij z ognia i ubijaj dalej, aż całkiem zgęstnieją. Następnie dodaj półtora funta drobno tłuczonego cukru i ucieraj jeszcze dłuższą chwilę, po czym dodaj startą skórkę z kilku cytryn i półtora funta drobno tłuczonych migdałów. Wszystko to utrzyj na gładko, tak aby nie było grudek, potem ubij białka z 9 jajek na sztywną pianę i dodaj do masy. Na sam koniec wsyp dwie garście startego, razowego chleba żytniego i upiecz od razu w formie.

Biszkopt cytrynowy

Wbij 12 żółtek do dużej, głębokiej miski i najpierw dobrze je utrzyj. Potem zetrzyj skórkę z 2 albo 3 cytryn i dodaj ją wraz z odrobiną wody cytrynowej i kardamonu. Stale ucierając, dodaj powoli funt drobno tłuczonego cukru i ucieraj tak długo, aż masa zacznie się podnosić. Wtedy dodaj pianę z 12 jajek, a ucieraj powoli. Na sam koniec wmieszaj drobiutką, przesianą skrobię. Potem przełóż masę do formy i od razu upiecz.

— 104 —

Tort piaskowy

Weź funt świeżego, wyplukanego masła i ucieraj je w ciepłym miejscu wraz z dwoma żółtkami, aż będzie jak gęsta śmietana. Potem dodaj jeszcze 3 całe jajka, startą skórkę cytryny, funt drobno utłuczonego cukru i dalej ucieraj w jedną stronę. Na koniec wmieszaj funt dobrze przesianej białej skrobi i przez godzinę piecz w formie.

Tort piaskowy na inny sposób

Weź kilka bułek i obetnij z nich cienko brązową skórkę. Wewnętrzną część bułki wysusz tak, aby dało się ją utłuc w móżdżerzu i przesiać. Odważ z tego 12 łutów. Następnie daj do dużej miski 16 żółtek. Najpierw dobrze je ubij, dodaj startą skórkę cytryny i $\frac{3}{4}$ funta drobnego cukru, i ucieraj ciągle w jedną stronę, aż masa zacznie się podnosić. Potem ubij białka na sztywną pianę i dodaj do środka. Następnie dosyp 18 łutów przesianego chleba, lekko wymieszaj i upiecz powoli w formie. Można też wziąć $\frac{3}{4}$ funta utartego masła, wmieszać po kolei 12 żółtek i $\frac{3}{4}$ funta cukru, ucierać i dodać pianę z białek, a na końcu chleb.

Ciasto pomarańczowe albo cytrynowe

Najpierw zrób gęstą mleczną zupę: utrzyj z mlekiem na gładko trochę szlachetnej mąki i wlej do wrzącego mleka, mieszając tak, by powstała gęsta zupa. Potem utrzyj w ciepłym miejscu funt świeżo wyplukanego masła, dodaj po kolei 12 żółtek, następnie pół funta drobnego cukru i tartą skórkę z 6 pomarańczy albo cytryn i ucieraj w jedną stronę. Na koniec, gdy mleczna zupa już ostygła, dodaj do niej, ciągle mieszając, utarte masło, tak aby powstała dość gęsta masa. Upiecz ją w formie. Ale musisz piec powoli, aby ciasto wyszło dobre.

Ciasto wiedeńskie

Utrzyj w ciepłym miejscu pół funta masła, a potem dodaj po kolei 16 żółtek i ćwierć funta tłuczonego cukru, startą cytrynę, kwaterkę śmietany, czubatą łyżkę drożdży i gałkę muszkatołową. Następnie dodaj, ciągle ucierając, ubite na sztywną pianę białka i funt dobrej mąki. Włóż ciasto do formy i odstaw w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Po czym powoli upiecz na blasze.

— 105 —

Sernik

Weź 4 funty słodkiego twarogu i wyciskaj go przez całą noc, tak aby stracił całą wilgoć. Potem go wymieś i rozwałkuj, a jeśli za bardzo wysechł, to dodaj nieco słodkiej śmietanki. Następnie weź na 4 funty sera 14 jajek, czyli 7 całych i 7 żółtek, po czym włóż do głębokiej miski kilka łyżek sera i utrzyj go starannie z jednym jajkiem, tak aby powstała gęsta masa. Potem wyjmij masę i powtarzaj tę czynność, aż skończą się jajka i ser. Następnie jeszcze raz utrzyj wszystko razem, dodając 1¼ funta drobno utłuczonego cukru, 6 łyżek stopionego masła, tłuczonego cynamonu, kilka łutów drobno krojonych migdałów, dobrą porcję małych rodzynek. Masa nie może być zbyt rzadka, musi być zwarta i elastyczna. Po utarciu upiecz w przygotowanej formie. Jeśli uznasz, że wyjdzie za dużo ciasta, to weź tylko połowę składników. Jeśli nie masz twarogu, to możesz sam go zrobić w następujący sposób: weź świeże mleko, podgrzej je lekko, dodaj kilka łyżek podpuszczki, zamieszaj i odstaw na kilka godzin. Potem lekko zamieszaj, aby ser zbił się w grudki, odlej serwatkę, zawiń ser w płócienną i odciśnij go, aby był gotowy do użycia.

Ciasto maślane

Weź pół funta wyplukanego i utartego w ciepłym miejscu masła. Utrzyj je, dodając 24 żółtka, ale nie wszystkie na raz, tylko po 4 albo po 6, a gdy wszystkie już będą utarte, ucieraj wszystko w jedną stronę jeszcze przez do-

bre pół godziny. Potem dodaj ćwierć funta drobno tłuczonego cukru, startą skórkę cytryny, utrzyj i upiecz powoli w formie. Można też ubić na sztywną pianę białko z 12 jajek i powoli dodawać ją na samym końcu do ucieranej masy. W ten sposób ciasto będzie lepsze, ale bacz, by piec bardzo powoli.

Baba

Weź funt mąki i utrzyj ją z połową kwarty dobrej słodkiej śmietany, dodając dobrze ubite 4 jajka, łyżkę drożdży, trochę cukru, ćwierć funta szmalcu, i przypraw według uznania. Wszystko dobrze wymieszaj, włóż do przygotowanej formy i postaw w ciepłym miejscu, aby urosło. Piecz powoli. Gdy baba się upiecz, pozostaw ją na chwilę w formie, aby się ustąpiła. Potem ją wyjmij i posyp cukrem i cynamonem.

— 106 —

Ciasto rakowe

Jeśli można nabyć korzystnie raki, to kup 2 kopy, a jeśli są drogie, to weź jedną kopę. Raki porządnie ugotuj w osolonej wodzie, ale nie za słonej. Potem wybierz szyjki rakowe, a jeśli raki są duże, to zeszkrob również mięso ze szczypców. Z panczyków zrób dobry funt masła rakowego, a kiedy ono ostygnie, to włóż je do głębokiej miski i utrzyj w ciepłym miejscu, aż będzie wyglądało jak gęsta śmietana. Później dodaj 12 żółtek, ale po cztery, i ciągle ucieraj. Następnie dodaj 2 namoczone w słodkiej śmietanie lub mleku bułki, które przedtem wyciśnij dobrze rękoma, drobno pokrojoną skórkę cytryny, kilka garści tłuczonego cukru, startą gałkę muszkatołową i nieco soli. Wszystko to ucieraj jeszcze przez godzinę w jedną stronę. Potem dodaj przecięte na pół szyjki rakowe i ubite na sztywną pianę białko z 12 jajek. Jeszcze raz dobrze utrzyj. Zrób placek z kruchego ciasta maślanego, daj ciasto na blachę, zrób piękny rant i wlej utartą masę. Piecz powoli.

Ciasto chlebowe z jabłkami

Najpierw zetrzyj większą część bułki, potem pokrój na plasterki obrane ze skórki jabłka, zetrzyj cukier, przygotuj cienkie plasterki masła. Następnie zrób na blasze podkład z rantem z dobrego ciasta maślanego i wyłóż na nie najpierw warstwę jabłek, potem tartą bułkę, cukier i plasterki masła. Po czym znowu jabłka, cukier i masło, aż będzie wystarczająco. Ostatnia warstwa musi być z jabłek, cukru, bułki i masła. Na koniec posyp obficie cukrem i cynamonem, i upiecz.

Ciasto biszkoptowe

Weź 12 jajek i białko z 6 jajek. Jajka najpierw dobrze ubij, dodaj $\frac{3}{4}$ funta drobno tłuczonego cukru i startą skórkę z 3 cytryn. Ucieraj przez godzinę w jedną stronę. Na koniec dodaj 20 łutów dobrze przesianej białej mąki skrobiowej i upiecz w dobrze wysmarowanej formie.

Ciasto czekoladowe

Weź 24 do 30 jajek, dobrze je ubij, dodaj półtorej kwaterki słodkiego mleka i wszystko pieczołowicie wymieszaj. Potem wlej masę do cynowej miski, którą włóż do kociołka z wodą i postaw na ogień, nie przykrywając. Gdy masa zacznie twardnieć, wyjmij ją, ażeby całkowicie się nie ścięła i nie powstał serek jajeczny. Przelej masę przez durszlak, żeby dobrze obciekła. Następnie daj ją do miski i utrzyj na gładko. Dodaj funt szmalcu, pół funta drobno tłuczonego cukru, tyleż drobno tłuczonych migdałów, 24 żółtka. Wszystko to ucieraj przez godzinę w jedną stronę, dodając na końcu pół funta drobno startej czekolady, 2 łyżki soku cytrynowego i ubite na sztywną pianę białko z 12 jajek, po czym zrób na blasze podkład z dobrego ciasta maślanego z rantem, wlej masę i upiecz.

— 107 —

Ciasto czereśniowe

Utrzyj $\frac{3}{4}$ funta szmalcu, dodaj pół funta drobno utłuczonych migdałów, dwie lub trzy namoczone w mleku bułki, które przedtem dobrze wyciśnij, cukru według uznania, trochę soli, cynamonu, gałki muszkatołowej, 16 ubitych jajek. Wszystko to dobrze utrzyj i dodaj świeżych czereśni tyle, ile chcesz. Potem już nie ucieraj. Upiecz w formie, którą dobrze obsyp. Zanim ciasto wyjmie się z formy, trzeba je najpierw obkroić cienkim nożykiem, aby łatwiej wyszło.

Ciasto szwajcarskie

Weź mąki zależnie od tego, ile ciasta chcesz zrobić. Mąkę daj do miski ze świeżymi drożdżami, dodaj trochę tłuczonego cukru, gałki muszkatołowej i szczyptę soli. Pokrop wszystko ciepłym mlekiem, żeby ciasto dało się ugnieść, po czym dodaj 10 do 12 dobrze ubitych jajek i spory kawałek szmalcu. Wymieś ciasto, ale bacz, by nie było zbyt rzadkie. Następnie dodaj ugotowane duże i małe rodzyнки oraz drobno krojone migdały. Wymieszaj i odstaw, aby wyrosło. Potem upiecz w dobrze przygotowanej formie.

Ciasto lipskie

Utrzyj $\frac{3}{4}$ funta szmalcu i stale ucierając, dodaj po kolei 12 żółtek, 2 białka i 6 łyżek słodkiego mleka. Następnie dodaj pół funta szlachetnej mąki, kilka garści tłuczonych migdałów, dobrych drożdży i nieco soli. Wszystko to dobrze wymieś, włóż do formy i postaw w ciepłym miejscu, żeby urosło. Potem upiecz.

— 108 —

Racuchy ryżowe

W słodkim mleku gotuj tyle ryżu, ile uznasz za stosowne, ale tak, by ryż napęczniał, lecz nie był zbyt miękki. Potem odstaw do ostygnięcia. Następnie utrzyj odpowiednią ilość masła i dodaj do niego trochę namoczonej w mleku bułki, kilka utłuczonych cebul, troszeczkę szafranu, cukier, cynamon, kilka ubitych jajek. Wszystko to utrzyj, dodaj przestudzony ryż i wymieszaj, aż ciasto zgęstnieje. Potem rozgrzej szmalec na patelni i łyżką nakładaj ciasto na patelnię. Po upieczeniu posyp cynamonem i cukrem.

Racuchy ryżowe na inny sposób

Ugotuj na słodkim mleku funt ryżu, ale tak, żeby nie był za miękki. Potem utrzyj pół funta szmalcu i dalej ucierając, dodaj po kolei 12 żółtek, cynamon, cukier, krojoną cytrynę i 4 garście drobno startej bułki. Następnie dodaj przestudzony ryż i białko ubite na sztywną pianę. Zrób kruche ciasto albo ciasto maślane, a z tego podkład z rantem na tortownicy. Wlej utartą masę, posyp szczydrami cukrem i cynamonem, i upiecz.

Ciasto porzeczkowe

Weź po funcie słodkich i gorzkich migdałów obranych ze skórki, które dobrze utłucz, i startą skórkę z dwóch cytryn. Wszystko to włóż do dużej miski i ucieraj, dodając po kolei 18 żółtek, pół funta tłuczonego cukru, a potem – według uznania – porcję konfitur z porzeczek, które najpierw trzeba lekko podgrzać. Potem dodaj sztywną pianę z białek, wymieszaj, wlej do formy i upiecz. Jeśli kto robi ciasto ze świeżymi porzeczkami, to najpierw musi je zagotować na syrop i ostudzić.

Ciasto butkowe

Zrób tyle grzanek z bułki, ile potrzebujesz, a potem przełóż je do odpowiedniej formy. Następnie rozbij 8 do 14 jajek, zaś z 4 zachowaj białka. Ubij jajka z odrobiną tartej bułki, roztopionym klarowanym masłem, słodką śmietaną i rodzynkami. Później ubij białka na sztywną pianę i wymieszaj z masą, po czym wylej masę na bułki i upiecz.

Ciasto mączne

Utrzyj w ciepłym miejscu funt masła i wbij do tego po kolei 10 całych jajek i 10 żółtek, dalek ucierając. Potem dodaj 2 pełne łyżki dobrych drożdży, pięć garści albo prawie 2 kwarty szlachetnej mąki, pół funta rodzynek, ćwierć funta tłuczonego cukru, gałkę muszkatołową, startą skórkę cytryny i kwaterkę mleka. Wszystko dobrze wymieś, a następnie upiecz w dobrze wysmarowanej formie. Przedtem jednak trzeba dać ciastu wyrosnąć w ciepłym miejscu.

Ciasto pigwowe

Pigw weź proporcjonalnie do wielkości ciasta. Obierz je i ugotuj w małej ilości wody, aż będą kruche i gęste. Potem przetrzyj je przez durszlak albo ugotuj pigwy razem ze skórką i dopiero potem ją ściągnij. Wybierz miększy i utrzyj na drobno. Następnie dodaj porządną porcję tartej bułki, tak aby masa stała się gęsta, dosyp cukier, cynamon, dodaj małe rodzynki, krojoną kandyzowaną cytrynę, trochę stopionego klarowanego masła i 8 do 10 ubitych przedtem jajek. Przygotuj ciasto maślane i przełóż je do blachy tortowej. Zrób dokoła porządną rant i wlej do środka utartą masę. Posyp grubo drobno startą bułką, obłóż cieniutkimi plasterkami masła i upiecz. To samo można zrobić z dobrymi jabłkami, które nie są zbyt wodniste. Ciasto takie zwane jest francuskim.

Tort cytrynowy

Weź 8 do 10 dobrych, świeżych cytryn i obierz je dość grubo. Obraną skórkę włóż na kilka godzin do czystej wody, którą wymień kilka razy. Następnie skórkę ugotuj dość miękko, pokrój drobno i dobrze utłucz w dzieży, a potem przetrzyj przez durszlak. Z cytryn wyciśnij sok, wyjmij pestki, dodaj dużo cukru, zagotuj i odstaw, by ostygło. Następnie zrób tort z ciasta maślanego, do środka wlej nadzienie i upiecz.



Tort makaronikowy

Włóż na patelnię funt tłuczonych migdałów i pół funta tłuczonego cukru. Mieszaj, podgrzewając na ogniu, aż masa przestanie się kleić. Gdy wystygnie, ubij biało z 6 jajek na sztywną pianę i wymieszaj je z drobno krojoną, kandyzowaną cytryną i utartą skórką cytryny. Potem zrób z ciasta kruchego lub maślanego spód tortu wraz z rantem, włóż ją do tortownicy, a następnie wlej przygotowaną masę makaronikową na grubość połowy palca, ale nie grubiej, bo ciasto będzie zakalcowate. Potem posmaruj je pianą z białek ubitych z wodą różaną i posyp utłuczonym cukrem. Następnie upiecz. Po upieczeniu ciasto można pociągnąć glazurą i posypać barwionym cukrem.

Tort migdałowy w cieście

Weź tyle migdałów, ile potrzeba do tortu. Utłucz je drobno. Potem utłucz w młynku cukier i wszystko wymieszaj, dodając kilka żółtek. Następnie zrób tort z dobrego ciasta, daj do środka nadzienie i upiecz powoli.

Tort czereśniowy

Wymij pestki z czereśni i włóż owoce do garnka lub na patelnię. Przez chwilę je gotuj, potem wyjmij podbierakiem. Zagotuj sok z czereśni razem z cukrem na dość gęsto, dodaj na powrót czereśnie, krótko zagotuj i odstaw, aby ostygło. Potem zrób tort z dobrego ciasta, wypełnij go tym, co wcześniej przygotowane zostało, i upiecz. To samo można zrobić z porzeczek, ale agrest najpierw trzeba zawekować, potem podgotować w gorącej wodzie, żeby stracił kolor i stał się biały. Następnie owoce trzeba odcedzić, aby wyschły, i włożyć je do miski, posypując cukrem, żeby były dość słodkie. Trzeba też je posypać tłuczonymi sucharami, cynamonem, drobno krojoną cytryną i kawałkami masła. Wszystko razem wymieszać i dać na ciasto. Truskawki i maliny należy tylko umyć i odcedzić, aby wyschły. Potem należy je posypać cukrem, cynamonem i krojoną cytryną. Można też dodać troszeczkę tłuczonych sucharów.

Tort jajeczny

Weź 12 jajek i ubij je z odrobiną soli, potem dodaj trochę drobno startej bułki, trochę słodkiej śmietany i gałkę muszkatołową. Wszystko dobrze ubij. Później rozpuść kawałek masła, dodaj ubite jajka, postaw na ogień i mieszaj, aż zgęstnieje. Po zdjęciu z ognia wmieszaj jeszcze 3 ubite jajka z kilkoma łyżkami śmietany i odrobiną cukru oraz drobno startą skórką cytryny, potem odstaw, by wystygło. Następnie zrób ciasto kruche ze szlachetnej mąki, 8 jajek i pół funta świeżego masła. Wszystko to wymieś, dodaj nieco cukru, skrop wodą i ugnieć. Ciasto nie może być zbyt miękkie. Rozwałkuj ciasto na wielkość dużego talerza, zrób rant. Pierwszą warstwę ciasta należy położyć na papierze, a potem włożyć do tortownicy i na wierzch wlać utartą masę, posypać tartą bułką, obłożyć cieniutkimi plasterkami masła i upiec.

Mały tort jajeczny

Weź 8 jajek, ubij je dobrze z odrobiną soli, potem dodaj, według uznania, tartą bułkę, słodką śmietaną i trochę małych rodzynek. Wszystko dobrze ubij. Następnie rozpuść kawałek masła na małej tortownicy i poczekaj, aż ostygnie. Wtedy posyp ją tartą bułką, wlej do środka ubite jajka i upiecz. Spożywaj na ciepło.

Torte de Craim lub tort śmietankowy

Weź ćwierć funta migdałów utłuczonych bardzo drobno, niczym mąka, przetrzyj je z mlekiem przez sitko włosowe, tak żeby zgęstniały, a co nie chce przejść przez sitko, jeszcze raz utłucz, aż wszystko przejdzie przez sitko. Wszystko to lekko podgotuj, nieustannie mieszając. Na końcu utrzyj 4 żółtka z odrobiną śmietany i dodaj do migdałów. Kiedy masa zgęstnieje, dodaj jeszcze cynamon i ćwierć funta cukru. Potem wysmaruj miskę masłem i wlej do niej masę, żeby wystygła. Następnie można nią wypełnić tort zrobiony z dobrego ciasta maślanego: mianowicie posmaruj spód tortu gęstą słodką śmietaną i posyp cynamonem lub tartą skórką cytryny, na to połóż pokrojoną na kawałki masę, potem znowu posmaruj gęstą śmietaną, posyp cynamonem, obłóż paskami ciasta, zrób rant i dobrze wypiecz.

Hiszpański tort migdałowy

Najpierw zrób bardzo dobre ciasto maślane, które będzie dość kruche. Następnie zrób spód, który włóż do tortownicy. Potem weź kilka garści drobno tłuczonych migdałów i utrzyj je dokładnie z kawałkiem startego masła i kilka jajkami, tartą skórką cytryny, cukrem i cynamonem. Można też utłuc pistacje, tak samo jak migdały. Następnie posmaruj migdałami dość cienko spód tortu, a na to połóż cienko rozwałkowaną, kolejną warstwę ciasta, potem znowu rozsmaruj migdały i znowu daj cienką warstwę ciasta, i tak dalej. Na końcu zrób nakrycie tortu z ciasta, wykonaj dokoła delikatny rant i piecz przez godzinę. Jeśli chcesz piec tort w piecu chlebowym, to daj go na papier, a potem na blachę. Piec nie może być zbyt nagrany, aby tort się nie przypalił. Tort można też wypełnić melonami. Obierz melony z twardej skórki, pokrój mięsz na małe kawałki, posyp je tłuczonym cukrem i cynamonem, i pozostaw na kilka godzin, aby nasiąkły. Potem wypełnij tort. Można też to zrobić na inny sposób: melony obierz ze skórki, pokrój na kawałki i ugotuj w białym winie, po czym utrzyj je wraz dwoma utłuczonymi cebulami, cukrem i cynamonem, daj ostygnąć i wypełnij tort, zrobiony z dobrego ciasta maślanego.

Tort Admirable

Najpierw zrób dobre ciasto francuskie, wykonaj z niego spód na papierze i posmaruj konfiturami z owoców całkiem cienko. Nakryj to oblatami, a potem znowu daj konfitury i znowu oblatay. Można to zrobić kilka razy, zależnie od tego, jak wysoki tort chcemy upiec. Na koniec zrób warstwę górną i upiecz.

Dobry tort migdałowo-śmietankowy

Ubij funt migdałów tak drobno jak mąkę i przetrzyj je wraz z mlekiem przez małe sitko, a to, co nie przechodzi przez sitko, utłucz jeszcze raz. Przetarta masa musi być dość gęsta. Potem zagotuj ją z cukrem i cynamonem, stale mieszając, aż całkiem zgęstnieje. Następnie ubij 6 jajek ze śmietaną, zagotuj, przelej do miski i daj ostygnąć. Po czym wypełnij tort, który jest z ciasta migdałowego: weź pół funta migdałów utłuczonych na mąkę, pół funta drobno tłuczonego cukru, funt szlachetnej mąki. Wszystko to ugnieć na stolnicy, dodając jajka. Potem zrób z tego tort i upiecz. W lecie można opisaną nadzienie tortowe spożywać bez ciasta, jeśli się je uprzednio schłodziło.

Mały torcik

Rozwałkuj kawałek ciasta francuskiego na grubość mniej więcej dwóch grubości noża, potem weź szklanę lub filiżankę i wyciśnij okrągłe cienkie plasterki. Następnie przyciśnij plasterek ciasta kciukiem pośrodku, a palcami zrób wokół mały rant. Bacz jednak, by kciukiem nie przebić ciasta na wylot. W zagłębienie nałóż trochę konfitury lub duszone jabłka, śliwki i inne owoce, posyp przyprawami i upiecz na papierze.

Małe paszteciki z zimnej pieczeni

Jeśli masz jakąkolwiek pieczeń, to pokrój ją na małe kawałki, a potem posiekaj je drobno. Następnie włóż kawałek masła do garnka i lekko je zrumień, po czym dodaj nieco mąki, drobno krojoną cebulę, skórkę cytryny i pietruszkę, wymieszaj na ogniu i dodaj posiekane mięso wraz z małymi rodzynkami i kilkoma łyżkami wina oraz odrobiną bulionu mięsnego, a jeśli nie masz bulionu, to z odrobiną wody, soku cytrynowego, cukru i soli. Wszystko to krótko wymieszaj na ogniu i odstaw, by ostygło. Potem rozwałkuj dobre ciasto maślane, lecz nie za cienko i też nie za grubo, ale tak, jak się komu najbardziej podoba. Z ciasta wytnij czworokątne kawałki, które mogą pokryć formę do pasztetów, następnie włóż ciasto do formy, nałóż przygotowany farsz, posmaruj jajkiem na rancie, zrób nakrycie z ciasta, obetnij gładko brzegi, posmaruj i upiecz. Po wyjęciu z pieca posyp cukrem. Można paszteciki też zrobić bez formy: mianowicie wyciśnij szklanicą okrągłe ciasteczka, a potem nałóż na każde z nich farsz, posmaruj jajkiem i nakryj następnym ciasteczkiem, złącz krawędzie, posmaruj i upiecz.

Małe paszteciki z farszem

Najpierw trzeba zrobić całkiem dobry, wykwintny farsz, a zatem trzeba wziąć bardzo dobre mięso cielęce pokrojone na kawałki. Potem należy rozpuścić na patelni kawałek masła, włożyć mięso i szybko, lekko podsmażyć. Podczas podsmażania nie przykrywać. Dodać trochę siekanej pietruszki, a jeśli kto lubi, to i posiekaną cebulę lub szalotkę. Później wyciągnąć podbierakiem wszystko z patelni, położyć na deskę i posiekać drobno. Następnie dodać jedną lub dwie, zależnie od tego, ile się robi farszu, bułki namoczone w mleku, a potem wyciśnięte. Do tego wlać masło ze smażenia. Podsmażone mięso należy utrzeć w dużym moździerzu na gęstą papkę, dodając kilka żółtek, sól, tartą skórkę cytryny, gałkę muszkatołową, a jeśli trzeba,

to i jedną lub dwie łyżki słodkiej śmietany. Następnie trzeba się z tym obejść, jak przy poprzednich pasztecikach. Jednakże przy podawaniu na stół nie posypywać ich cukrem.

Pieczone nerki cielęce

Jeśli kto ma smażone nerki cielęce, to niech pokroi je w kostkę razem z tłuszczem, a potem posieka drobno i do miski włoży. A niech jeszcze doda kilka garści bułki tartej, 4 ubite jajka, trochę słodkiej śmietany, trochę cukru i małe rodzyнки. Wszystko to niech dobrze wymiesza i nałoży na kromki z bułek na grubość palca, i upiecze w tortownicy lub na szmalcu. Ale przedtem trzeba je jeszcze w ubitych jajkach zamoczyć i posypać bułką lub w cieście obtoczyć.

— 115 —

Jabłka nadziewane

Weź piękne, duże jabłka i nożem wykrójgniazdaz pestkami, by powstał w nich wielki otwór na wylot, po czym obierz je ze skórki. Potem weź dobrą porcję drobiutki startej bułki, małe rodzyнки, utłuczony cynamon i cukier, uduś to wszystko z kawałkiem masła i wypełnij tym farszem jabłka. Następnie zrób dobre ciasto maślane, rozwałkuj je dość cienko i potnij na czterokątne kawałki, by można było zawinąć w nie jabłko. Obłóż ściśle jabłka kawałkami ciasta i upiecz w tortownicy lub na blasze, ale przedtem ją wysmaruj, a po upieczeniu posyp jabłka cukrem.

Migdały w cieście maślanym

Utłucz dokładnie pół funta migdałów, dodaj $\frac{1}{4}$ funta tłuczonego cukru, kilka żółtek i utrzyj wszystko w moździerzu. Potem rozwałkuj ciasto maślane dość cienko i potnij je na czterokątne kawałki, jednak bacz, by nie były za duże. Następnie posmaruj je jajkami, na każdy nałóż trochę przygotowanej masy, połącz rogi od góry, posmaruj i posyp cukrem. Potem upiecz na blasze lub papierze.

Tort ze smażonych nerek cielęcych

Weź nerki, co zostały z zimnej cielęcej pieczeni i pokrój je w kostkę wraz z tłuszczem, potem posiekaj drobno i włóż do miski. Następnie utrzyj na gęstą masę w moździerzu 2 lub 3 namoczone w mleku, a potem wyciśnięte bułki i dodaj do posiekanych nerek wraz z 9 żółtkami, tartą skórką cytryny, małymi rodzynkami, cukrem, solą i gałką muszkatołową. Wszystko to dokładnie utrzyj, po czym ubij białka na sztywną pianę i wymieszaj z utartą masą. Następnie zrób spód z dobrego ciasta maślanego z odpowiednim rantem i wlej do środka masę. Piecz szczególnie powoli i nie rób dekla z ciasta. Podawaj na ciepło.

Pianka jabłkowa

Weź 30 do 35 dobrych jabłek, ale bacz, by nie były zbyt wodniste. Natnij je nożem z różnych stron i upiecz na ruszcie, jednak nie za miętko. Jabłka obracaj. Potem ściągnij z nich skórkę, nożem zeszkrob miększą i daj do miski. Utrzyj, dodając cukier, cynamon i tartą skórkę cytryny. Ucieraj w jedną stronę, następnie dodaj 6 jajek, z których białko ubij na sztywną pianę. Potem wysmaruj blaszaną formę masłem, wlej masę i piecz powoli.

— 116 —

Wióry migdałowe

Można wziąć 1 lub 2 funty migdałów, a jeśli kto chce, może wziąć do tego jedną czwartą część masła i dokładnie utłuc. Na jeden funt migdałów trzeba dać pół funta cukru, ale jeśli migdały są gorzkie, to trzeba wziąć $\frac{3}{4}$ funta cukru i dobrze wymieszać. Potem należy dodać ubite na pianę białko z 6 jajek i jeszcze raz wymieszać. Następnie trzeba wziąć blachę taką, jakiej używają piekarze, podgrzać ją, wysmarować czystym woskiem, a potem wylać na nią przygotowaną masę na grubość uchwytu noża i upiec na jasnobrązowy kolor w piecu chlebowym, który nie jest zbyt gorący. Po wyciągnięciu z pieca należy upieczoną masę natychmiast pokroić na paski długości i szerokości około dwóch palców, a paski owinąć wokół okrągłych patyczków, co wygląda jak wióry. Górna strona upieczonej masy musi być na zewnątrz. Przy przycinaniu i owijaniu trzeba działać szybko, w przeciwnym razie masa stwardnieje i popęka. Gdy już zastygnie, można ją zdjąć z patyczków i umieścić w suchym miejscu. Kto nie ma pieca chlebowego, może upiec masę również w tortownicy, ale trzeba pilnować, bo łatwo się przypala.

Portugalskie wypieki

Weź $\frac{3}{4}$ funta świeżo wyplukanego masła, utrzyj je w ciepłym miejscu, aby wyglądało jak gęsta śmietana. Potem dodaj do tego funt tłuczonego cukru i 3 duże świeże jajka, wszystko utrzyj, po czym dodaj funt szlachetnej mąki i wymieszaj. Następnie wysmaruj małe formy pasztetowe masłem i posyp drobno startym chlebem. Wlej utartą masę i od razu upiecz.

Drożdżówki lub torciki z mąki ryżowej

Weź pół funta świeżo wyplukanego masła i w ciepłym miejscu przez godzinę ucieraj je w jedną stronę. Potem dodaj 4 żółtka i po dodaniu każdego żółtka ucieraj przez kolejne 15 minut. Następnie dodaj dobrych drożdży i ucieraj, aż znikną grudki. Później dodaj 7 do 8 łyżek gęstej słodkiej śmietany, gałki muszkatołowej, trochę soli, pół funta cukru, jak też $\frac{3}{4}$ funta dokładnie prze-

sianej mąki ryżowej. Wszystko wymieszaj, aby powstało sztywne ciasto. Potem połóż na to serwetkę albo papier i odstaw w ciepłe miejsce, żeby trochę wyrosło. Następnie wyłóż ciasto na stolnicę i zrób okrągłe drożdżówki. Pośrodku zrób palcem duże wgłębienie, w które potem można włożyć różne konfitury. Drożdżówki posmaruj jajkami, połóż na papier i upiecz w piecu chlebowym. Po upieczeniu posmaruj roztopionym, klarowanym masłem oraz posyp cukrem i cynamonem.

— 117 —

Wypieki anyżowe

Ubij 8 świeżych jajek w garnku trzepaczką, potem dodaj funt tłuczonego cukru i – według uznania – trochę anyżu, i jeszcze trochę poubijaj. Następnie dodaj mąki i wymieś, aż powstanie gęste i sztywne ciasto, które można rozwałkować. Później zrób małe, podłużne kawałki i nakrój je nożem wzdłuż, ale nie rozcinaj całkiem. Można z takiego ciasta zrobić różne kształty albo wykrawać foremkami. Następnie posmaruj jajkami i upiecz w niezbyt wysokiej temperaturze.

Sznytki migdałowe

Weź ćwierć funta tłuczonych migdałów, ćwierć funta drobno tłuczonego cukru i ćwierć funta szlachetnej mąki, dodaj kilka jajek i zrób z tego ciasto, które da się rozwałkować. Potem ciasto trochę ugnieć i uformuj na kształt walca, po czym rozplaszcz lekko wałkiem tak, żeby był szeroki mniej więcej na dwa palce. Następnie pokrój na podłużne kawałki i powoli upiecz.

Wypieki na obłacie

Najpierw ubij trzepaczką 8 jajek, potem dodaj utartego cukru i znowu ubij. Następnie dodaj tłuczonego kardamonu, cynamonu i funt dobrej mąki. Można również dodać anyżu i różnych przypraw. Wszystko to dobrze wymieś i posmaruj oblaty trochę grubiej jak grzbiet noża, po czym pokrój na podłużne kawałki, połóż na papier i upiecz na blasze w piecu chlebowym.

Torciki migdałowe

Utrzyj w ciepłym miejscu funt dobrego masła i stale ucierając, dodawaj po kolei od 4 do 10 żółtek, cukru według uznania, pół funta drobno utłuczonych migdałów. Wszystko dobrze wymieszaj, a na koniec dodaj funt dobrze przesianej mąki skrobiowej. Potem wysmaruj masłem małe formy paszтетowe, posyp dobrym chlebem, wlej utartą masę i upiecz. Kto chce, może ubić białko na sztywną pianę i dodać ją na sam koniec. Wtedy do pieczenia trzeba wziąć dużą formę.

Chleb ulmski

Weź 1 lub 2 funty mąki, ćwierć funta cukru, gałkę muszkatołową, kardamon, anyż i fenkuł, a na każdy funt mąki 4 żółtka i trochę świeżych drożdży. Wszystko to włóż do miski i zamieś ciasto, dodając ciepłego mleka. Ciasto nie może być ani za rzadkie, ani za gęste, ale takie, by łatwo odchodziło od miski. Potem zrób z tego podłużne kawałki, wyłóż je na blachę i odstaw w ciepłe miejsce, żeby urosły. Następnie natnij je wzdłuż od góry i włóż do pieca. Gdy będą gotowe, natnij je od dołu i jeszcze raz włóż do pieca, żeby się zarumieniły. Jeśli weźmiesz 2 funty mąki, to użyj wtedy pół funta cukru.

— 118 —

Sękacz

Weź około 2 funtów naprawdę dobrej, norymberskiej mąki i funt drobno utłuczonego cukru. Włóż to wszystko do naczynia i dolej funt szmalcu. Ubij trzepaczką. Stale ubijając, dodawaj po 4 do 5 jajek, aż dojdiesz do 18. Na koniec dodaj cynamonu i czego tam jeszcze chcesz z przypraw, i kwaterkę słodkiej śmietany. Wszystko to dobrze ubij, by powstało średnio rzadkie ciasto. Potem trzeba wziąć duży drewniany wałek z otworem, w który można później włożyć rożen. Wałek nakłada się na rożen i z obydwu stron umocowuje za pomocą kilku kołków. Potem wałek obwiązuje się ściśle sznurkiem i umieszcza nad ogniem, tak jak się to robi ze zwykłym rożnem. Dopiero potem polewa się wałek masłem i je smaży, aż zacznie się pienić. Następnie polewa się wałek ciastem, aż cały się nim pokryje, i smaży się, aż ciasto nabierze złocistobrazowego koloru. Potem znowu polewa się wałek ciastem do momentu, aż ciasto się skończy. Gdy ciasto jest już pięknie wypieczone, to wałek z ciastem ściągga się z rożna, przecina ciasto wzdłuż na pół i powoli zdejmuje połowę ciasta, wyjmując sznurek i posypuje cukrem.

Na inny sposób

Ubij 20 jajek w garnku, dodając pół funta utłuczonego cukru, kwaterkę słodkiej śmietany, dwie starte gałki muszkatołowe, startą skórkę cytryny, wodę cynamonową lub pomarańczową, jeden lub półtora funta szmalcu. Wszystko to dobrze wymieszaj, a potem powoli dodaj trochę więcej jak 2 funty dobrej, norymberskiej mąki. Następnie ubij białka z 12 jajek na sztywną pianę i dodaj ją do ciasta. Gdy drewniany wałek pieni się już na ogniu, polewaj ciastem, jak wyżej opisano.



Sękacz na jeszcze inny sposób

Utrzyj półtora funta masła na gęstą śmietaną, potem dodaj jedno po drugim 20 żółtek, funt dobrze utłuczonego cukru, kwaterkę słodkiej śmietany, startą skórkę cytryny, utłuczony cynamon, wodę cynamonową lub pomarańczową, startą gałkę muszkatołową i trochę więcej jak 2 funty norymberskiej, dobrej mąki. To wszystko wyrób na ciasto średniej rzadkości, a gdy wałek będzie już się pienił na ogniu, to ubij białka z 15 jajek na sztywną pianę i dodaj ją do ciasta. Następnie polewaj wałek. Jeśli chcesz, by ciasto było bardziej sękate, to przy trzecim polaniu szybciej zakręć wałkiem. Potem rób wszystko tak, jak w poprzednim przepisie.

Ciasto waflowe

Zagotuj dobre mleko, a potem je lekko ostudź. Następnie wsyp dzbanek dobrej mąki do garnka, dodaj pół funta szmalcu, czubatą łyżkę drożdży, ćwierć funta cukru, trochę wody cynamonowej lub pomarańczowej, kardamonu i gałki muszkatołowej, trochę ciepłego mleka. Wszystko to dobrze wymieszaj łyżką, dodając 8 do 10 jajek, a potem ubij albo wymieszaj. Na samym końcu dolej ciepłego mleka tyle, żeby ciasto było rzadkie jak trzeba. Po czym odstaw, żeby urosło. Nim piec zaczniesz, bacz, by żelazna forma była z obydwu stron dobrze nagrzana, dobrze wyczyszczona i posmarowana, bo inaczej ciasto nie odejdzie. Po upieczeniu trzeba postawić ciasto przy ogniu, żeby stwardniało. Jeśli położysz wafle jeden na drugim bez osuszenia, to się przykleją do siebie i staną się miękkie. Nie można też ich piec zbyt szybko, lecz tak, by były dość twarde i stały się złociste.

Ciasto waflowe na inny sposób

Wsyp funt dobrej mąki do garnka, dolej do tego półtora funta szmalcu i dobrze ubij. Potem dodaj kilka garści drobno tłuczonych migdałów, 12 dobrze ubitych jajek, łyżkę drożdży, gałkę muszkatołową, trochę soli, ćwierć funta cukru. Wszystko to dobrze ubij, a na koniec dodaj pół kwaterki ciepłego mleka i odstaw, by wyrosło. Następnie upiecz, jak opisano wyżej. Ciasto trzeba wyrobić dwie godziny przed pieczeniem, aby pięknie wyrosło. Można je też zrobić następująco: weź 4 funty dobrej mąki, wsyp ją do garnka z dwoma funtami szmalcu i 28 dobrze ubitymi jajkami, wymieś, dodaj 3 do 4 łyżek drożdży i przypraw, jakie lubisz. Potem dolej jeszcze około 2½ kwarty ciepłego mleka, wymieszaj, odstaw, by wyrosło, po czym upiecz.

Ciasto waflowe na jeszcze jeden sposób

Wsymp do garnka funt dobrej mąki, dodaj $\frac{3}{4}$ funta szmalcu, wszystko ubij i dodaj jeszcze drobno utłuczonej cebuli, 6 dobrze ubitych jajek, 2 łyżki drożdży, gałki muszkatolowej, kardamonu, tartą skórkę cytryny, 4 łyżki cukru. Wszystko to dobrze ubij, a potem dodaj 3 tutejsze kwatery słodkiej śmietany, wymieszaj, odstaw na dwie godziny, by wyrosło i upiecz.

Ciastka na wodzie albo suche śnieżki

Weź funt wody, funt masła i funt całkiem dobrej mąki. Z masła trzeba wypłukać sól. Potem postaw na ogień wodę i masło, a gdy zacznie się gotować, stale mieszając, dodaj mąkę i trochę gałki muszkatolowej. Następnie zdejmij z ognia, daj ostygnąć, po czym wmieszaj 3 do 4 jajek. Dalej mieszając, wbij kolejne 3 do 4 jajek, a na koniec dodaj pół funta cukru i mieszaj dalej, aż masa stanie się całkiem gęsta i ciągliwa. Później połóż małe kleksy masy na blachę lub tortownicę i piecz powoli. Nie należy piec zbyt szybko, bo kleksy się zapadną. Zbierz potem ciastka z blachy, ale nie układaj ich jeden na drugim, lecz obok siebie. Można je piec też na szmalcu, wtedy są jeszcze lepsze. Posyp je cukrem i cynamonem.

Rurki cynamonowe

Weź funt dobrej mąki, pół funta utłuczonego cukru, wszystko wymieszaj, a potem dodaj trochę szmalcu i 6 ubitych jajek. Jeszcze raz wymieszaj i dodaj słodkiej śmietany lub mleka, i mieszaj, aż powstanie gęste, ciągliwe ciasto. Można jeszcze dodać anyżu, skórki cytryny i innych przypraw. Następnie rozgrzej wafłownicę z obydwu stron, przetrzyj i lekko wysmaruj. Nałóż niewielką ilość ciasta i nie zaciskaj za mocno, ale tak, by ciasto rozeszło się po całej wafłownicy i żeby nie wyciekło na zewnątrz. Potem upiecz ostrożnie na złocisty kolor z obydwu stron. Zanim otworzysz wafłownicę, odetnij nożem ciasto, które wystaje z niej na zewnątrz, po czym otwórz, wyjmij wafle i od razu, póki gorące, nawijaj je po kolei na drewniany wałek.

Na inny sposób

Weź ćwierć funta drobno utłuczonego cukru, ćwierć funta drobno utłuczonych migdałów, pół funta dobrej mąki, ćwierć funta szmalcu, sześć utartych jajek. Wszystko to dobrze wymieś, a potem dodaj pół kwarty mleka jelenio-

górskiej miary i mieś, aż ciasto nie będzie ani za gęste, ani za rzadkie. Następnie upiecz, jak opisano wyżej. Można rurki jeszcze zrobić w następujący sposób: weź funt utłuczonego cukru, funt dobrej mąki, 1 lub 2 żółtka, kawałek masła wielkości kurzego jajka i trochę wody. Wodę z masłem postaw na ogniu i powoli podgrzewaj, tak aby masło roztopiło się, ale woda nie była zbyt gorąca. Stale mieszając, dodawaj powoli mąkę, cukier i żółtka, aż ciasto będzie gotowe. Można też dodać trochę wody cynamonowej lub różanej. Upiecz, jak opisano powyżej.

Ciastka ze szprycy

Weź około jednego funta dobrej mąki, pół kwarty tutejszej miary mleka i kawałek masła. Mleko z masłem daj na patelnię, postaw na ogniu i zagotuj. Stale mieszając, dodaj mąki tyle, by wyszło dość sztywne ciasto. Następnie wyłóż ciasto na stolnicę, by ostygło. Potem dobrze je zagnieć, dodaj tłuczonej gałki muszkatołowej i kardamonu oraz wbij 4 do 6 jajek. Wymieś wszystko dobrze umyтыми rękoma, po czym znowu dodaj 4 do 6 jajek i mieś tak długo, aż ciasto będzie dość ciągliwe. Na jeden funt mąki trzeba wziąć około 12 do 14 jajek, a im dłużej się miesi, tym lepsze będzie ciasto. Potem rozgrzej szmalec na patelni, nałóż ciasta do szprycy i wyciskaj ciasto prosto do tłuszczu, zataczając koła. Następnie dodaj tłuczonego cynamonu, cukru i utartą skórkę cytryny, a po upieczeniu posyp cukrem i cynamonem.

— 122 —

Kluski mączne w zupie

Weź 4 jajka, 6 skorupki mleka, tyleż mąki pszennej, 3 skorupki stopionego masła, trochę utłuczonego kwiatu muszkatowego. Wszystko to ubij, przelej do glinianego tygla i mieszaj na ogniu tak długo, aż masa zacznie odchodzić od tygla. Gdy całkiem wystygnie, wbij jeszcze 2 jajka i jeszcze raz dobrze wymieszaj. Potem nabieraj ciasto łyżką i wkładaj je do wrzącej zupy.

— 123 —

Śnieżki

Można je zrobić z takiego samego ciasta jak na ciastka ze szprycy, z tą różnicą, że trzeba dodać dużo cukru i cynamonu. Kawałki ciasta wielkości małego jajka należy formować łyżką, ale trzeba ją zamoczyć najpierw w szmalcu. Śnieżki wkłada się potem do gorącego szmalcu i piecze trochę dłużej i wolniej niż ciasto ze szprycy. Po upieczeniu posypać cukrem i cynamonem.

Chrust

Wysyp funt dobrej mąki na stolnicę, dodaj dobrze utłuczonego cukru utartego z jajkami, odrobiną wody cynamonowej, słodkiej śmietany lub mleka, szmalcu i kardamonu. Wszystko to wymieś na ciasto, które można wałkować. Potem ciasto dobrze ugnieć, podziel na kawałki, które rozwałkuj bardzo cienko, po czym wytnij specjalnym nożykiem szerokie i podłużne plasterki ciasta, które natnij trzykrotnie wzdłuż, ale tak, by nacięcia nie sięgały do końca. Następnie połóż jeden pasek na drugim i przeciągnij lub skrzyżuj, a potem upiecz w gorącym szmalcu. Należy uważać, żeby się nazbyt nie zbrązowiły, bo szybko się pieką.

Naleśniki z lanego ciasta z cukrem

Weź 4 pełne garście dobrej mąki i 3 garście drobno utłuczonego cukru. Cukier ubij łyżką z białkami. Białko trzeba dodawać powoli i w takiej ilości, aby ciasto było na tyle płynne, że przejdzie przez lejek. Potem rozgrzej szmalec na patelni, nałóż do potrójnego lejka ciasta i wypuszczaj je na szmalec, poruszając lejkiem wzdłuż i w szerz, a gdy jedna strona będzie już pięknie zrumieniona, to odwróć ciasto, żeby się upiekło z drugiej strony. Następnie wyjmij je i połóż na dużą drewnianą stolnicę. Naleśniki można też zrobić w następujący sposób: weź pełną garść dobrej mąki i wbij do niej 10 jajek, 10 żółtek, dodaj też cynamonu i dobrze utłuczonego cukru. Wszystko to ubij twardą trzepaczką, aż się zacznie masa podnosić i pnieć, potem przepuść przez potrójny lejek bezpośrednio do gorącego szmalcu.

— 124 —

Ciastka cytrynowe pieczone na szmalcu

Utłucz 4 łuty migdałów tak drobno, by były jak mąka i utrzyj je z białkiem z 6 jajek, a im dłużej trwać będzie ucieranie, tym lepiej. Potem dodaj startą skórkę cytryny i funt tłuczonego cukru i dalej ucieraj na ogniu, aż masa się zrobi dość sztywna. Następnie włóż masę do szprycy, albo wykrawaj ciastka foremkami, i upiecz na szmalcu.

Ciastka z konfiturami

Weź funt dobrej mąki, tę wymieś z zimną wodą na sztywne ciasto. Potem weź połowę twardego, dobrze wyplukanego masła, pokrój je w cienkie plasterki i połóż na wierzch. Następnie ugnieć ciasto, rozwałkuj, połóż na wierzch cienkie plasterki masła, ugnieć, rozwałkuj i powtarzaj, aż skończy

się masło. Na koniec rozwałkuj ciasto tak cienko jak grzbiet noża. Pokrój ciasto na kwadratowe kawałki wielkości dłoni, nałóż na nie cienką warstwę konfitur, potem przykryj drugim kawałkiem ciasta, tak aby powstał mały okrągły pączek. Można też zrobić trójkątne lub czterokątne kawałki ciasta, a jeśli kto chce je zrobić z migdałami, to można wziąć kilka garści migdałów utłuczonych z cukrem, cynamonem, sokiem cytrynowym i startą skórką, utrzeć i zrobić z tego nadzienie. Albo można wziąć na nadzienie podgotowanych w cukrze małych i dużych rodzynek. Potem takie ciastka należy upiec na szmalcu, ale ostrożnie.

Pieczony krem

Weź według uznania 4 do 5 czubatych łyżek dobrej mąki, wymieszaj ją dobrze z niewielką ilością świeżego mleka. Potem dodawaj po kolei od 10 do 12 żółtek i mieszaj, dodając cukier, tartą skórkę cytryny, cynamon i kardamon. Następnie postaw na ogniu mniej więcej 2 kwatki mleka według miary hamburskiej, a kiedy zacznie się gotować, to, ciągle mieszając, dodaj powoli przygotowaną masę. Mieszaj, aż masa zrobi się dość gęsta. Wtedy zdejmij z ognia, posyp stolnicę mąką i za pomocą drewnianej łyżki wyłóż krem na stolnicę, aby się rozpląnął w kształcie okrągłego plastru. Gdy ostygnie i stanie się twardy, wytnij pośrodku otwór i okrój nieco rant. Można też wylać cały krem naraz na posypaną stolnicę i dać mu się rozpląnąć, a gdy ostygnie, wyciąć foremkami różne kształty i upiec je na gorącym szmalcu. Można też dodać tłuczonych migdałów, gdy uciera się krem, wtedy jest to bardzo dobre.

— 125 —

Pieczone plasterki jabłka

Weź piękne, duże jabłka, obierz je i pokrój na dość grube plasterki, zaś gniazda nasienne wykrój napastrkiem. Następnie przygotuj dobre ciasto. Zamiesz kilka pełnych łyżek mąki z odrobiną wina, kilkoma jajkami, cukrem i cynamonem, potem rozgrzej szmalec na patelni lub w garnku, obtocz plasterki w cieście i upiecz w gorącym szmalcu. Jabłka można przedtem posypać tłuczonym cukrem i pozostawić je na chwilę. Gruszki również obieramy i kroimy na podłużne kawałki, wyjmujemy gniazda nasienne, po czym bejczujemy lekko winem i cukrem, i odstawiamy na kilka godzin. Następnie wkładamy je do durszlaka, by odciekły, a potem, tak jak przy jabłkach, robimy ciasto, obtaczamy i pieczemy na gorącym szmalcu.

Pieczone śledzie

Śledzie najpierw dobrze oczyść z ości, a potem namocz w mleku. Następnie zrób ciasto jak do pieczonych jabłek, czyli z odrobiną wina, mąki i jajek, ale bez cukru. Po czym osusz dobrze śledzie, obtocz je w cieście i piecz na szmalcu. Gdy będą gotowe, posyp pietruszką.

Pudding

Weź 4 do 6 kawałków chleba, zależnie od tego, jak duży ma być pudding, pokrój je w kromki, obsmaż, a później pokrój w kostkę i włóż do miski. Polej je odrobiną mleka, by chleb tylko zwilgotniał. Potem dodaj pół funta szpiku wołowego lub tłuszczu nerkowego. Jeśli nie masz, to zamiast tego dodaj masła utartego w ciepłe, a także dużych i małych rodzynek, pełną garść siekanych migdałów i pół garści oczyszczonych pistacji, drobno posiekaną kandyzowaną cytrynę, tłuczony cukier, kardamon i gałkę muszkatołową, 2 łyżki dobrej mąki, sól, 6 lub 8 dobrze ubitych jajek. Wszystko dobrze wymieś, dodając nieco mleka lub śmietany, gdyby było za gęste. Potem namocz serwetę w gorącej wodzie, włóż ją do miski i wlej na nią przygotowaną masę, po czym zawiąż ją od góry, a powstały tobolek włóż do kociołka i zagotuj. Przed podaniem rozwiąż serwetę, a rozchyl brzegi jak najmocniej, nakryj drugą miską, odwróć, zdejmij serwetę i podawaj. Pudding polej sosem z małymi rodzynekami lub sosem czekoladowym. Przy podawaniu można wyciąć pośrodku otwór i wyciętym puddingiem udekorować rant, zaś powstały otwór wypełnić sosem. Całkiem dobrze to wygląda.

— 126 —

Pudding na inny sposób

Podgrzej funt masła dość mocno na patelni, a potem dodaj sporą część tartej bułki i lekko podsmaż. Następnie dodaj nieco mleka i gotuj, aż masa stanie się gęsta, po czym odstaw, by wystygło. Później dodaj 6 do 8 dobrze ubitych jajek, startą skórkę cytryny, cukier, cynamon, duże i małe rodzyнки, trochę soli, wszystko to dobrze wymieszaj, wlej na serwetę i gotuj około dwóch godzin w kociołku. Podawaj z sosem winnym.

Pudding zrobiony w misce

Weź funt szpiku wołowego, posiekaj na drobno i przełóż trochę do miski. Następnie zamocz cienkie kromki bułki w mleku i obłóż nimi szpik. Potem wysyp na wierzch małe rodzyńki lub kandyzowaną cytrynę, lub pocięte drob-

no, wekowane skórki pomarańczy. Po czym znowu zrób warstwę szpiku wołowego, kromek bułki i tak dalej, aż miska będzie pełna. Ostatnia warstwa musi być ze szpiku. A jeśli na wierzchu będzie trochę mleka, które puściły bułki, to trzeba je odcedzić. Potem dobrze utrzyj cukier, śmietanę i kilka żółtek, i wylej na wierzch. Jeśli to konieczne, zrób mały rant wokół miski, daj mu obeschnąć i wtedy upiecz.

— 127 —

Angielski pudding szpikowy

Weź funt szpiku wołowego i posiekaj go drobno, potem namocz, wyciśnij 4 do 5 kawałków chleba i włóż wszystko do miski wraz z 2 czubatymi łyżkami mąki, cukrem, cynamonem, drobno pokrojoną kandyzowaną cytryną, solą, dużymi i małymi rodzynekami, i kilkoma dobrze ubitymi jajkami. Wszystko dobrze wymieszaj, następnie wysmaruj foremkę puddingową masłem, wlej do niej przygotowaną masę i upiecz. Sos do tego możesz zrobić, jaki lubisz.

Jak zrobić pudding a'la galaretka

Weź 2 dzbanki mleka, wstaw je na ogień, dosyp trochę dobrej mąki i ucieraj dokładnie, dodając 2 jajka. Po chwili dodaj jeszcze 2 jajka i trochę mleka, a gdy mleko zacznie wrzeć, dodaj powoli spory kawałek niesolonego, świeżego masła. Potem gotuj dłuższą chwilę, ciągle mieszając. Następnie odstaw, by wystygło. Albo postaw na ogień dzbanek mleka, potem dodaj ćwierć funta drobno jak mąka utłuczonych migdałów, 4 żółtka, 4 czubate łyżki mąki wymieszanej z niewielką ilością mleka. Mieszaj powoli w gotującym się mleku, dodaj cukru, a gdy masa jest za gęsta, dolewaj po trochę mleka. Potem znów zagotuj i wymieszaj, by była gładka. Odstaw na jeden dzień, by masa stężała na coś w rodzaju galaretki. Albo weź kwaterkę mleka, trochę dobrej mąki, ¼ funta utłuczonych migdałów, ¼ funta świeżego, niesolonego masła, trochę cukru, wszystko dobrze wymieszaj i potem gotuj, ciągle mieszając.

Mleko migdałowe

Weź funt albo pół funta obranych migdałów, utłucz wraz z cynamonem lub wodą pomarańczową tak drobno jak mąkę, potem polej wrzątkiem i przepuść przez sitko, ale nie dawaj więcej wody, żeby masa była gęsta i zwarta. Co pozostanie na sitku, utłucz jeszcze raz. Dodaj cukru.

Mus migdałowy

Weź kawałek pęcherza pławnego bielugi¹⁸ wielkości dłoni i pokrój drobno, potem włóż to do wody i odstaw na chwilę. Następnie bardzo powoli gotuj na ogniu, aż pęcherz zmięknie, ale mieszaj, żeby się nie przykleił. Przetrzyj go na ciepło przez sitko włoskowe, a na ogniu postaw około kwaterki mleka i gdy zacznie się gotować, dodaj 4 garście dobrze utłuczonych migdałów, trochę soli, cukru i przetarty przez sitko pęcherz, i dalej gotuj, ciągle mieszając. Zdejmij z ognia i odstaw do przestudzenia. Gdy masa jest jeszcze ciepła, wlej ją do formy i odstaw, aby wystygła i stwardniała. Przed podaniem na stół posyp cukrem i cynamonem. Podawaj z dobrą śmietanką jajeczną lub grzanym winem z cukrem.

— 128 —

Pieczone mleko

Włóż ćwierć funta mąki do garnka lub głębokiej miski, zwilż mąkę odrobiną śmietany i dobrze wymieszaj, potem dodaj od 24 do 30 jajek oraz kwaterkę śmietany i cukier. Wszystko ubij sztywną trzepaczką. Następnie zrób rant na misce, daj mu obeschnąć, po czym wysmaruj miskę masłem i włóż do środka grzanki z bułki, drobno krojoną kandyzowaną cytrynę, małe rodzynki, tłuczony cynamon i cukier, na to wlej utartą masę i upiecz. Po upieczeniu posyp znowu cukrem, cynamonem, rodzynkami i krojoną, kandyzowaną cytryną.

Angielskie mleko

Utrzyj dobrze 12 do 18 żółtek, potem dodaj trochę soli, cukru, tartą skórkę cytryny i półtorej kwaterki mleka. Ubij wszystko łyżką, po czym zrób cienki podkład z ciasta maślanego, a na nim piękny rant. Zrób to na papierze i przełóż na blachę. Uarte mleko wyłóż na ciasto i upiecz powoli. A nie zapomnij o dekielku.

Jak zrobić krem

Weź trochę wyplukanego masła i włóż je na patelnię wraz z półtorej łyżki dobrej mąki, podgrzej nieco i dobrze utrzyj, dodając po kolei 10 do 12 żółtek, także nieco soli, cukru, kilka lasek cynamonu, skórkę cytryny i słodkiej

¹⁸ Wywar z pęcherza bielugi, inaczej klej rybi, zawierający ok. 70% kolagenu, był stosowany do zagęszczania potraw. Obecnie niedostępny, ponieważ bieluga jest pod ochroną (przyp. tłum.).

śmietany według uznania, a potem ubij sztywną trzepaczką lub łyżką na ogniu, żeby się nie ścięło, lecz było gęste i dobre. Następnie przełóż masę do miski, a gdy ostygnie, posyp cukrem i cynamonem. Można też to zrobić następująco: najpierw utrzyj tak jak powyżej, dodając tylko śmietaną albo mleko, a pozostałe mleko stawia się na ogniu. Gdy zacznie się gotować, to stale mieszając, wlewa się do środka przygotowaną masę. Ale gdyby powstały grudki, to trzeba od razu wszystko przetrzeć przez sitko i dać do miski. Krem migdałowy robi się też tak jak powyżej, ale kiedy się uciera jajka, to dodaje się kilka garści tłuczonych migdałów i uciera na ogniu, po czym przelewa do miski. Gdy krem ostygnie, to wtedy bierze się kilka garści dobrze utłuczonych migdałów i tak samo dużo cukru, i posypuje tym krem. Potem trzeba nad kremem potrzymać przez chwilę szuflę z płonącymi węglami, a żeby się zarumieniło i wyglądało jak porowaty lód albo kora. Krem czekoladowy robi się w podobny sposób, jak zwyczajny krem, z tą różnicą, że bierze się kilka jajek mniej, a zamiast mąki bierze się półtora ćwierci funta drobniutko utłuczonej i przetartej przez sito czekolady. Wszystko należy dobrze utrzeć, ale nie dawać migdałów. Można też zrobić zwyczajny krem bez cukru, ale gdy tylko jest gotowy, daje się na patelnię tłuczony cukier i zasmaża go na brązowy kolor, a przygotowany krem wlewa do środka, miesza, a potem wlewa do miski i odstawia, aby wystygł.

— 129 —

Krem cytrynowy

Do tego weź 6, a jeśli nie są duże, to 8 cytryn, obierz cienko żółtą skórkę i pokrój ją na cieniutkie paseczki. Potem przepłucz kilka razy w wodzie, aby pozbyć się gorzkości, po czym gotuj, aż skórki skruszeją. Po ugotowaniu przetrzyj skórki przez durszlak. Następnie obierz cytryny z białej skórki, którą wyrzuć. Mięsz pokrój na plasterki, wyjmij pestki i włóż razem ze skórką do miski, dodając dużo drobno utłuczonego cukru. Wymieszaj i odstaw na kilka godzin, aby naciągnęło. Później zrób na misce porządny rant z dobrego ciasta maślanego takiej wysokości, jaką uznasz za stosowną, i daj mu najpierw obeschnąć. Potem wysmaruj miskę masłem, pokrój bułkę na kromki i ubij nieco mleka z jajkami, dodając też trochę cukru. Następnie zamocz w tym kromki i włóż do innej miski, aby naciągnęły. Później włóż do wysmarowanej masłem miski warstwę namoczonych kromek, potem warstwę cytrynową, następnie znowu kromki, aż wszystko wykorzystasz. Na wierzch można położyć warstwę cukrowych placuszków. Ubij dobrze 10 do 12 jajek ze słodką śmietaną i cukrem, i wlej ubitą masę do miski, tak aby wszystko było dobrze pokryte. Potem wstaw miskę na patelnię z piaskiem i upiecz.

Krem cytrynowy na inny sposób

Weź tyle cytryn, ile poprzednio, i zetrzyj z nich dokładnie żółtą skórkę. Potem przekrój cytryny na pół i wyciśnij z nich sok, po czym przecedź sok przez sitko na patelnię, dodaj porządny kawałek cukru i gotuj, aż zgęstnieje. Następnie utrzyj w ciepłe ćwierć funta masła, wbij do tego 10 do 12 jajek, utrzyj i dodaj tyle śmietany, ile uznasz za stosowne. Dodaj także utartą skórkę cytryny i wszystko dobrze ubij. Potem przygotuj miskę, zrób rant z ciasta maślanego i wysmaruj ją masłem, a następnie włóż tam pięknie zasmażone kromki z bułek i na wierzch wylej ubitą masę. Przedtem jednak spróbuj, czy jest wystarczająco słodkie. Upiecz w tortownicy na piasku lub w piecu chlebowym.

Delikatny kleik

Weź trochę świeżego masła, podgrzej je na patelni, dodaj do tego 3 do 4 garści mąki, dobrze wymieszaj i smaź przez chwilę. Potem wlej na to dzbanek wrzącego mleka, dodaj tartą skórkę cytryny, cukier i sól, i gotując ciągle mieszaj. Następnie ubij 10 do 18 żółtek z kilkoma łyżkami mleka i dodaj do kleiku, wymieszaj i od razu zdejmij z ognia. Przykryj patelnię i postaw ją na gorącym popiele, aby kleik doszedł i osadził się trochę na dnie naczynia. Przed podaniem na stół wybierz łyżką osad z dna i przyozdób nim półmisek, a kleik posyp cynamonem i cukrem.

Małe naleśniki z konfiturami lub jabłkami konfitowanymi

Weź trochę masła do miski i utrzyj je przy ogniu, aż stanie się brązową papką. Potem wbij do tego 4 do 6 jajek i dalej ucieraj, a następnie dodaj dobrej mąki tyle, ile uznasz za stosowne. Wymieszaj wszystko z dobrym mlekiem, tak aby powstało rzadkie ciasto naleśnikowe. Dodaj również cukru i nieco soli. Potem postaw na ogniu płaską patelnię, rozgrzej ją i wysmaruj masłem. Następnie wlewaj małe porcje ciasta na patelnię i daj im się rozlać na kształt cienkich placków. Później weź pocukrzone, uparowane jabłka albo co tam masz, mogą być także konfitury, i nałóż je cienką warstwą na placuszki, po czym zawiń je wzdłużnie. Następnie zasmaż na brązowy kolor masło na patelni, a przygotowane naleśniki obtocz w ubitych jajkach i posyp z obydwu

stron tartą bułką, a potem upiecz na złocistobrzązowy kolor. Po upieczeniu posyp cukrem. Można naleśniki zrobić jeszcze lepiej, mianowicie dodać rodzynki do ciasta i usmażyć jak wyżej, a potem posypać cukrem i cynamonem. Następnie zawiń je poczwórnie, włóż do miski i każdą warstwę posyp cukrem i cynamonem. Cynamonu można także dodać do ciasta.

— 132 —

Naleśniki z porzeczkami

Utrzyj trochę masła, by wyglądało jak śmietana. Dalej ucierając, dodaj 5 do 6 jajek i dobrą porcję tartej bułki, aby ciasto dobrze zgęstniało. Następnie weź porzeczkę ze słoika, gotuj je z cukrem, aż staną się gęste, a potem odstaw, aby ostygły. Później dodaj je do ciasta, a jeśli chcesz, dodaj też cynamon, rodzynki i wszystko dobrze wymieszaj. Potem rozgrzej szmalec na patelni i wlewaj łyżką ciasto, aby się rozeszło na wielkość talerza. Ciasto musi być tak przygotowane, aby nie było za rzadkie i rozpląywało się powoli na patelni. Ciasto nie może też być zbyt gęste, jeśli jednak jest, to trzeba dodać trochę słodkiej śmietany. A jeśli jest zbyt rzadkie, to tartej bułki. Po usmażeniu posyp cukrem i cynamonem. Można też zrobić te naleśniki z ugotowanymi jabłkami albo z czym zechcesz.

Ciasto makaronowe

Włóż do średniej wielkości miski funt lub $\frac{3}{4}$ funta dobrego makaronu nitki. Ugotuj makaron na mleku, tak aby stał się całkiem gęsty. Potem odstaw, by ostygł. Następnie utrzyj trochę masła i wbij do tego po kolei 6 do 8 jajek. Stale ucierając, dodaj także nieco soli, tłuczonego cukru, gałki muszkatołowej, małe rodzynki, a na koniec bardzo powoli ugotowany makaron, ale tak, by się zbyt nie porozrywał. Na samym końcu można także ubić białka na sztywną pianę i dodać ją razem z makaronem. Potem posmaruj miskę zimnym masłem, wlej do niej utartą masę, posyp grubo tartym żółtym serem, a jeśli go nie lubisz, to cynamonem i cukrem. Następnie upiecz. Można też wysmarować masłem małe formy pasztetowe, posypać chlebem, wlać masę, posypać i upiec jak wyżej. Jeśli kto nie ma makaronu, to może go zrobić sam: weź trochę dobrej mąki, wysyp na stolnicę, wbij kilka jajek i zamieść na sztywne ciasto, a potem rozwałkuj cienko jak papier. Potem pokrój na podłużne paski, posyp lekko mąką, połóż jeden na drugim i bardzo cienko pokrój. Potem wrzuc makaron luźno do gotującej się wody, kilka razy zagotuj i włóż do durszlaka, aby dobrze ociekł. Możesz go potem gotować w mleku lub w rosole wołowym.

Jajecznicza z jabłkami

Weź dość miękkie jabłka, obierz je ze skórki i pokrój w cienkie plasterki. Potem uduś je na maśle z cynamonem, aby były dość kruche. Następnie wbij na patelnię tyle jajek, ile trzeba, usmaż, ciągle mieszając, a na końcu dodaj jabłka i wymieszaj.

Danie z jajek

Ugotuj na twardo 12 jajek albo tyle, ile chcesz. Pokrój je w plasterki i włóż do garnka lub do miski, dodając trochę masła, musztardy, gałki muszkatołowej, soli i odrobinę wody. Lekko zagotuj i gotowe.

Ciasto migdałowe do marcepanu

Weź na funt migdałów funt drobno tłuczonego cukru, włóż na patelnię i mieszaj na niedużym ogniu drewnianą łyżką, aż przestanie się przyklejać do ręki. Następnie wyłóż masę na stolnicę, aby ostygła, i lekko wymieś. Można też zmieszać trochę przesianej skrobi z dobrze przesianym cukrem i posypywać, gdy masa zaczyna się ścinać. Z takiego ciasta można wykonywać różne kształty, małe i duże, ale trzeba je piec bardzo ostrożnie, a właściwie podpiekać, żeby tylko równomiernie podeschły. Potem można zrobić do nich glazurę, ale na marcepanie trzeba zrobić mały rant. Aby przygotować glazurę, weź białko z dwóch jajek, dobrze je ubij, dodając dwie czubate łyżki przesianego kanaryjskiego cukru, tak aby powstała dość biała papka. Następnie dodaj trochę soku cytrynowego, posmaruj sokiem również spodnią część marcepanu, wlej glazurę, udekoruj pięknie krojoną kandyzowaną cytryną, krojoną skórką pomarańczy, konfiturami i barwionym cukrem, a potem podsusz.

Jak zrobić makaroniki

Weź funt obranych migdałów, obmyj je świeżą wodą, osusz i utłucz bardzo drobno z kilkoma białkami. Następnie włóż je do naczynia i utrzyj z funtem drobno utłuczonego cukru, potem dodaj ubite na pianę białko z 4 do 6 jajek i dalej mieszając, dodaj jeszcze drobno krojoną, kandyzowaną cytrynę, a potem wyłóż małe kleksy masy na oblaty, posyp dobrze odsianym cukrem i upiecz na małym ogniu. Można też zamiast funta cukru wziąć $\frac{3}{4}$, jeśli kto tak lubi. Migdały i cukier daj na patelnię, postaw na ogniu i lekko mieszaj, aż się przestaną kleić do dłoni, gdy się je dotyka. Ale nie trzymaj ich za długo na ogniu, żeby za bardzo nie wyschły. Potem odstaw do wysty-

gnięcia, a następnie zrób glazurę z ubitego białka z 4 do 6 jajek, dodając, jak powyżej, krojoną, kandyzowaną cytrynę i skórkę cytryny. Można też je przygotować w następujący sposób: weź funt obranych migdałów, obmyj je kilka razy świeżą wodą, a potem osusz ręczniczką i ubij drobno z odrobiną wody różanej lub cynamonowej. Następnie dodaj pół lub ćwierć funta przesianego cukru i utrzyj jak ciasto, potem przełóż masę do miski, ubij białko z 3 jajek, dodaj je do migdałów i ucieraj w jedną stronę jeszcze przez kwadrans. I tak można z tego zrobić makaroniki, jak też inne kształty – gwiazdy, serca lub co się chce. Później lekko podpiecz.

— 134 —

Placuszki cukrowe

Weź 8 jajek i 4 żółtka, ubij je sztywną trzepaczką. Potem dodaj dobrze przesianego cukru i dalej ubijaj przez pół godziny. Następnie dodaj pół funta najlepszej mąki, jaką masz, i pół funta dobrze przesianej skrobi. Wszystko wymieś, wyłóż na papier w mniejszych lub większych kawałkach, posyp drobnym cukrem i upiecz na nie za dużym ogniu.

Albo inaczej: weź z 12 jajek żółtka i białka, i ubij je osobno – białka na sztywną pianę, żółtka dokładnie. Potem wszystko wymieszaj, dodając funt dobrze przesianego cukru. Na koniec dodaj funt suchej mąki, ale dość dobrej, wymieś, wyłóż na papier, posyp cukrem i upiecz.

Albo na trzeci sposób: weź funt drobno tłuczonego, suchego cukru, potem ubij dobrze 5 dużych, świeżych jajek, dodaj do nich cukier i ubijaj sztywną trzepaczką lub drewnianą łyżką przez godzinę. Później, dalej ubijając, lekko podgrzej, tak aby było ciepławe. Następnie zdejmij z ognia i dalej ubijaj, aż będzie chłodne, po czym dodaj 4 łuty dobrej mąki i 2 łuty skrobi. Wymieś, wyłóż na papier, posyp drobnym cukrem i upiecz.

Albo na czwarty sposób: weź z 9 jajek żółtka i białka, i ubij je osobno – żółtka dobrze utrzyj, a białka ubij na pianę. Potem wszystko wymieszaj, ubij dobrze sztywną trzepaczką, następnie dodaj funt dobrze przesianego cukru i ubijaj dalej przez kwadrans. Następnie dodaj funt dobrej mąki, drobno krojone lub tłuczone przyprawy, kandyzowaną cytrynę, wymieś, wyłóż na oblaty lub papier, posyp cukrem i upiecz.

Albo na piąty sposób: weź jedno jajko i 8 żółtek, ubij je dobrze łyżką. Potem dodaj ćwierć funta dobrze przesianego cukru kanaryjskiego i ucieraj bez przerwy przez godzinę. Następnie wmieszaj 6 łutów dobrej mąki, włóż ciasto do lejka i wyciśnij na papier podłużne paski. Posyp grubym cukrem, który wygląda jak piasek, i upiecz. Po upieczeniu odetnij papier cienkim nożykiem.

Biszkopty migdałowe

Utlucz bardzo dokładnie funt obranych migdałów wraz z żóltkami, potem dodaj funt przesianego cukru i utrzyj dobrze z jeszcze kilkoma żóltkami. Wylóż na blachę, posyp cukrem i upiecz. Biszkopty cytrynowe można zrobić w ten sam sposób, ale na jeden funt cukru bierzemy pół funta migdałów i dodajemy do tego startą skórkę z 2 cytryn.

Chleb cukrowy

Weź 8 dużych, świeżych jaj, oddziel żółtka i utrzyj je dobrze, a ucierając, dodaj powoli funt przesianego cukru, aż się zrobi gęste. Dodaj także łyżkę wody cynamonowej, kardamon i cynamon. Wszystko dobrze wymieszaj. Następnie ubij białka na pianę i wymieszaj z utartą masą, dodając także pół funta dobrej mąki i pół funta przesianej skrobi. Potem przełóż ciasto do podłużnych, blaszanych, wysmarowanych masłem forem i upiecz. Jeśli nie masz blaszanych forem, to możesz zrobić z papieru pudełka, które wysmaruj masłem i upiecz w nich ciasto. Po upieczeniu można ciasto pokroić na kawałki, dać mu wyschnąć i odłożyć do spiżarni. Można to też zrobić w następujący sposób: weź funt cukru i gotuj, aż stanie się gęsty, potem odstaw, aby ostygł. Następnie ubij sztywną trzepaczką 12 jajek na gęsto, dodaj do tego ugotowany cukier, funt przesianej skrobi, wszystko dobrze wymieś. Można też dodać trochę kopru włoskiego lub skórkę cytryny. Potem upiecz jak wyżej.

Orzechy na cukrze i pieprzu¹⁹

Weź 6 dobrze ubitych jajek i funt przesianego cukru. Wszystko to dobrze ubij, a potem wymieś z taką ilością mąki, aby stało się tak gęste, by można je było wałkować. Potem rozwałkuj ciasto na placek grubości palca i odcisnij foremką kształty lub wytnij je nożem. Wylóż na blachę lub papier wysmarowany tłuszczem i upiecz na słabym ogniu. Do ciasta można też dodać anyż, krojoną cytrynę i kardamon, aby lepiej smakowało.

Angielska krajanka

Włóż do naczynia tyle mąki, ile uznasz za stosowne i skrop ją najpierw odrobiną mleka, tak aby ciasto pozostało dość gęste. Potem mieś, dodając co chwilę 4 do 6 jajek, aż dojdiesz do 12 jajek, i wlej tyle mleka, aby ciasto było płynne. Następnie dodaj tłuczonego kardamonu i gałki muszkatołowej,

¹⁹ W rękopisie pominięto orzechy i pieprz (przyp. tłum.).

i jeśli chcesz, cynamonu, wody różanej lub pomarańczowej. A jeśli ciasto nie jest jeszcze wystarczająco płynne, dodaj trochę mleka, tak aby ciasto miało konsystencję zwyczajnego ciasta śliwkowego. Potem wysmaruj tortownicę masłem i nałóż do niej ciasta na wysokość połowy palca. Do ciasta trzeba też dodać cukru według uznania. Następnie trzeba dać od góry i od dołu gorący popiół, ażeby ciasto trochę podeschło, ale się nie upiekło. Kiedy będzie już dobrze twarde, pokrój je na paski szerokości półtora palca i na długość, jaką się chce, i wyjmij z tortownicy. Jeśli zostało trochę ciasta, to można je przygotować jak wyżej i naciąć kawałki od góry, a potem upiec w szmalcu. Można też, tak jak przedtem, dać do ciasta trochę cukru i drobno tłuczone migdały, wysmarować foremki do pasztetów masłem i wypełnić ciastem, a następnie, tak jak powyżej, podsuszyć w tortownicy. Potem wyjąć, zrobić mały okrągły otwór pośrodku, ale ponacinać dokoła i upiec jak powyżej.

Palone ciasto na wodzie

Wysyp dobrą porcję mąki na stolnicę, zrób pośrodku otwór i zacznij ciasto gorącą wodą, ale bacz, by ciasto nie było zbyt miękkie, lecz twarde i sztywne. Następnie ciasto dobrze ugnieć, a jeśli chcesz, by wyszło lepsze ciasto, to weź dobrej mąki, a do wody, którą zaczyniasz ciasto, dodaj porządną porcję masła. Potem postaw wodę z masłem na ogniu, a gdy zaczniesz się gotować, to zbierz najpierw łyżką masło z wierzchu. Gdyby trochę wody zostało, to trzeba ją wylać. Do tego ciasta można też dodać cukru i kilka żółtek, można z niego też zrobić rant na misce.

— 137 —

Omlet ze szparagami

Ów omlet jest właściwie ciastem z samych jajek, które pieczone są po jednej stronie. Przygotowuje się go w następujący sposób: oddziel górną, kruchą część szparagów i zagotuj kilka razy w osolonej wodzie, aby całkiem skruszały. Następnie włóż je do durszlaka, aby obciekły, potem przelóż je na patelnię z kawałkiem dobrze wypłukanego masła, tartą bułką i odrobiną słodkiej śmietany lub bulionu, lekko posól i podduś nieco. Ubij lekko od 10 do 12 jajek z odrobiną soli. Na patelnię do omletów połóż trochę masła i rozgrzej ją. Następnie wlej jajka i mieszaj nożem tak, by rzadkie z góry przechodziło pod spód. Potem wylóż na półmisek, tak aby miękka strona omletu była na wierzchu, i daj na to ugotowane szparagi. Zrób rant z ciasta, posyp tartą bułką i zarumień za pomocą łopaty z żarem. To samo można zrobić ze szpinakiem, a także z jabłkami, które najpierw trzeba podduścić na maśle z cukrem, małymi rodzynekami, cytryną i cynamonem, i położyć je na wierzchu, tak jak szparagi. Ale do jajek trzeba wtedy dodać cukru zamiast soli, a po wierzchu posypać dobrze cukrem i cynamonem.

Omlet z tartą bułką

Rozpuść w garnku trochę masła, potem wbij do środka tyle jajek, ile ci się podoba, i ubij je, dodając trochę cukru. Następnie pokrój bułki na kromeczki i zasmaż je na szmalcu, po czym posyp cukrem i cynamonem, i wlej na to ubite jajka, tak aby rzadkie weszło pod spód, i również upiecz tylko z jednej strony. Gdy się upiecze, połóż na omelecie talerz, a na nim miskę, odwróć i posyp upieczoną spodnią część cukrem i cynamonem. Można zrobić też omlet z wędzonką, szynką, ozorem lub mięsem. Jeśli masz coś takiego w domu, to posiekaj to drobno, potem ubij jajek tyle, ile chcesz, i upiecz jak wyżej. Jak tylko omlet się nieco zetnie, to wsyp posiekane mięso i odwróć omlet przy pomocy talerza. To samo można zrobić z sardynkami i pietruszką: posiekaj sardynki i pietruszkę, daj je do miski i ubij wraz z kilkoma jajkami. Upiecz jak wyżej.

— 138 —

Jak ugotować agrest

Usuń szypułki z owoców, potem pomieszaj je lekko we wrzątku, tak aby tylko straciły kolor, ale nie gotuj, w przeciwnym przypadku owoce się rozpadną. Następnie włóż je do durszlaka, aby odciekły, po czym przełóż na szeroką żelazną patelnię wraz z pokaźną porcją cukru, kilkoma łyżkami wina i kawałkiem masła, a kto lubi – także tłuczonym cynamonem i drobno krojonymi cytrynami. Postaw patelnię na małym ogniu i lekko przegotuj. Na sam koniec ubij kilka żółtek z niewielką ilością wody i mieszając, wlej je do owoców, tak by stały się gęste. Można też zasmażyć trochę mąki na brązowo, dodać nieco wina i wody, cukru i skórkę cytryny, wszystko razem zagotować i dodać do tego podgotowany agrest, a potem przegotować na małym ogniu. Można także zrobić żółty bulion, a mianowicie utrzczyć trochę dobrze wyplukanego masła, mąki i kilka żółtek, dodać cynamon, skórkę cytryny i dużo cukru. Wszystko to utrzczyć, dodając wina i wody, a na koniec dodać podgotowanego agrestu, przykryć i dać naciągnąć na małym ogniu.

Jak utuczyć kapłony w 14 dni

Jeśli kto nastawia się na kapłony, które mają być tłuste albo do nadzieania, a ma tych kapłonów dużo, to wziąć trzeba 2 pełne garście sruły jęczmiennej, 3 czubki noża Antimonium²⁰, 3 czubki noża saletry gumowej i 3 łyżki oliwy, i wszystko to zacząć na mleku, aby wyszło z tego ciasto. Z owego ciasta trzeba zrobić podłużne kąski, które kapłon łatwo prze-

²⁰ Najprawdopodobniej Antimonium crudum – związek chemiczny stosowany w hodowli zwierząt (przyp. tłum.).

łknie. Potem należy każdemu kapłonowi dawać z rana, w południe i wieczorem po 8 sztuk takich kąsków. Potem można zacząć ciasto ze śruty jęczmiennej na wodzie i dawać kapłonom tak jak wyżej, trzy razy na dzień. Do małego korytka pojnikowego można też nalać mleka zamiast wody, które od wody jest lepsze, a po 14 dniach będzie można ocenić wynik.

Powyższe zaczerpnięto z hamburskiej książki kucharskiej. Miary hamburskie różnią się od tutejszych następująco: funt hamburski jest o 6 łutów cięższy niż tutejszy jeleniogórski, kufel odpowiada połowie tutejszej kwarty, kwaterka hamburska jest...²¹

— 139 —

Jak zrobić ciasto francuskie

Weź dwa funty masła, dobrze je wyplucz, potem rozbij je na szeroki placek, ale trochę masła oddziel i również zrób placek. Następnie włóż masło do świeżej wody źródlanej i ciągle dolewaj nowej, by masło było całkiem twarde. Później weź 3 kubki suchej mąki pszenicznej, dodaj 4 jajka, $\frac{1}{8}$ kwarty koniaku, mniej więcej $\frac{1}{4}$ kwarty zimnej wody. Mniejszy kawałek masła pokrój na malutkie kawałeczki i wymieś je dobrze razem z ciastem drewnianą łyżką, tak aby mąka całkiem się wymieszała i powstało bardzo gęste ciasto; ugnieć je dokładnie wzdłuż, aż będzie gotowe. Potem rozwałkuj je na duży placek, wyjmij masło z wody, osusz je na białym płótnie, następnie połóż na cieście i zakryj ciastem tak, by masła nie było widać. Teraz rozwałkuj ciasto, ale ostrożnie – nie naciskaj zbyt mocno, by masło nie przeszło przez ciasto. Po rozwałkowaniu ciasto objij. Zrób to co najmniej 5 razy. Ciasta nie ugniataj, tylko wałkuj. Jest ważne, aby ciasto przygotowywać na zimno, ręce także muszą być zimne. Można z niego potem zrobić, co się chce. Wypieki należy posmarować żółtkiem, ale uważać, by nie spływało po bokach i piec po wyjęciu chleba.

— 140 —

Suflet

Kwartę śmietany, 8 łutów cukru, 8 łutów masła włóż do garnka i zagotuj. Potem, mieszając, dodaj 8 łutów dobrej mąki, jeszcze raz dobrze zagotuj, aż pójdą bąbelki, następnie odstaw, by ostygło. Później dodaj 12 żółtek, a na koniec białek z 8 jajek ubitych na pianę i mieszaj powoli. To ciasto upiecz w blaszanej foremce.

²¹ W rękopisie zdanie niedokończone (przyp. tłum.).

Sos do tego

Zagotuj kwartę mleka, stale mieszając, dodaj małą łyżkę mąki i dalej gotuj. Potem wbij 4 żółtka, dodaj cukier i cynamon według uznania, wymieszaj. Sos smakuje także całkiem dobrze, jeśli doda się trochę octu, ale na krótko przed podaniem na stół. W podobny sposób można zrobić sos waniliowy. Jedyna różnica jest taka, że przed dodaniem żółtek dodaje się drobno tłuczoną wanilię i trzeba wszystko dobrze ugotować.

Sos holenderski

Weź ćwierć funta masła, wyklaruj je i odstaw, by wystygło. Potem utrzyj je, by wyglądało jak śmietana i dodaj 4 żółtka oraz czubatą łyżkę mąki, następnie dolej filiżankę letniej wody, dobrze wymieszaj i dalej mieszając, powoli dolewaj wrzącego rosolu i wszystko porządnie zagotuj. Potem dodaj bardzo drobno krojoną skórkę cytryny, cukier i dolej sok z półtorej cytryny, ale wcześniej jak przed samym podaniem na stół. Jeśli sos nie będzie dostatecznie pikantny, to dolej nieco octu.

Placuszki cukrowe

Wyplucz dobrze pół funta masła i utrzyj je, by wyglądało jak śmietana. Dodaj 6 żółtek, dobrze wymieszaj i dalej mieszając, powoli dodawaj mąkę w ilości pół funta. Potem wyłóż ciasto na stolnicę, dobrze je ugnieć i rozwałkuj. Następnie weź szklankę lub filiżankę i odciśnij placuszki, a co zostanie, znowu ugnieć. Placuszki wyłóż na suchy papier, posyp je cynamonem i cukrem oraz posiekanymi migdałami i piecz w piecu chlebowym, aż staną się złocistobrązowe.

Kluski piankowe

Zagotuj w rondlu ćwierć kwarty mleka z 4 łutami masła i gotuj tak długo, aż stanie się bardzo gęste. Potem odstaw, by wystygło, a następnie dodaj, stale mieszając, 4 żółtka, trochę cukru i kwiat muszkatowy. Następnie ubij białka na pianę i powoli wymieszaj z ciastem. Kluseczki ugotuj we wrzącym rosole.



Nowa berlińska książka kucharska

1. Czysty bulion

Na funt mięsa trzeba wziąć zazwyczaj półtorej kwarty wody. Mięso umyj, włóż do garnka i postaw na ogniu, a gdy zdejmiesz szumowiny, to dodaj całe ziarenka pieprzu, ziele angielskie i kawałki imbiru, i dalej gotuj. Potem przelej bulion przez gęsty durszlak, a następnie wygotuj w nim obraną pietruszkę, marchewkę i seler lub inne warzywa korzeniowe. Podawaj czysty bulion, polewając nim grzanki lub zacierkę jajeczną, lub krupy, które podgotuj wcześniej w wodzie z dodatkiem masła lub tłuszczu ściągniętego z bulionu i tuż przed podaniem na stół dodaj do bulionu, i kilka razy zagotuj. Makaron nitki lub makaron własnej roboty trzeba ugotować w bulionie.

2. Brązowy bulion

Weź gruby kawał wołowiny z udźca albo z ogona, pokrój na cienkie paski i dobrze je ubij. Potem porządnie wysmaruj masłem rondel lub gliniany garnek i włóż tam mięso, które wpierw obtocz w mące, małe krojone cebule, surową szynkę i żółte buraki. Naczynie przykryj, wstaw na trójnogu na lekki ogień, aby powoli naciągało, ale się nie przepaliło. Gdy mięso przybierze już brązowy kolor, dolej czystego bulionu mięsnego, mocno zagotuj, a gdy wszystko będzie miękkie, to precedź przez durszlak gęste dziurki mający lub sitko. Zazwyczaj podaje się do brązowego bulionu sago, które wpierw namocz, lub też makaron nitki.

3. Zupa na cielęcinnie lub kurczaku

Gdy cielęcina lub kurczak są już umyte, to wtedy wstawia się je na ogień, a po zdjęciu szumowin dodaje się ziele angielskie i kilka liści laurowych. Po 4 godzinach mięso jest gotowe i wtedy trzeba dodać cukrowych korzonków marka kucmerki²², kawałek masła, kalafor, smardze, krupy, szyjki rakowe i także kasztany. Gdyby mięso miało być za miękkie, to trzeba trochę wcześniej je wyjąć, a w bulionie ugotować, co tam chcemy, czy to makaron nitki, czy kłuski, a potem wlać to na mięso i na koniec posypać kwiatem muszkatowym lub gałką muszkatołową. Jeśli kto chce zupę czerwonawą z masłem rakowym, to niech utłucze w garnku pancrzyki i szczypcę z masłem, a weźmie go tyle, ile do zupy potrzeba, doda kilka łyżek bulionu, dobrze zagotuje, przetrze przez durszlak i krótko przed podaniem na stół wleje do zupy. Jeśli zupa miałaby być zielona, to trzeba umyć zioła potrzebne do zupy, posiekać drobno, dać do garnka, dodać trochę bulionu, kawałek masła, udusić na ogniu i dodać do zupy. Tę zupę ubija się z jajkami i podaje na grzankach z bułki.

²² Marek kucmerka – bylina z rodziny selerowatych (przyp. tłum.).

4. Rosół dla chorego

Kurczaka lub kapłona ugotuj jak zazwyczaj, pokrój mięso na kawałki i utłucz w moździerzu bardzo drobno razem z kośćmi. Potem wlej do tego rosół, przetrzyj przez sitko włoskowe lub ściereczkę lnianą, wlej znowu do garnka, dodaj imbiru, soli, masła, kwiatu muszkatowego i zagotuj. Tę zupę podawaj na grzankach z bułki.

5. Polewka z nadziewanymi karczochami

Weź duże karczochy, obetnij wierzchołki i boczne liście oraz łodygi, ugotuj je i posól. Wyjmij wszystko ze środka, tak żeby pozostał tylko trzpień z liśćmi wokół, wyglądający jak karczoch. Potem pokrój surowe mięso z młodego kurczaka i wymieszaj je z jajkami, masłem, gałką muszkatołową, tartą bułką, tak aby otrzymać średnio gęste nadzienie. Wypełnij tym karczochy aż po wierzchołek. Sama zupa stanowi pożywny bulion, który wlej do garnka, włóż do niego pionowo karczochy, nakryj żelazną pokrywą, postaw na lekkim ogniu, zaś na pokrywę daj żaru węglowego, aby wierzchołki karczochów zbrązowiały.

6. Polewka z nadziewaną pierśią cielęcą

Nogę trzeba odrębać od piersi, zrobić otwór i oddzielić błonę od mięsa. Jeśli zostanie na niej trochę mięsa, to nie szkodzi. Mięso, które jest na nodze, też trzeba oddzielić od ścięgien, bo się przyda. Mięso należy pokroić na kawałki i posolić, a potem dodać jeszcze tłuszczu z wołowych nerek, z którego ściągnięto błonę, drobnutko pokrojoną słoninę, która musi być dość świeża, wszystkiego tyle, ile wynosi połowa mięsa cielęcego. Następnie trzeba jeszcze dodać młodej cebuli lub szalotki, szczawiu, pietruszki, wszystko to dobrze posiekać i wymieszać, a potem, zależnie od mięsa, wymieszać jeszcze z jajkami, solą, gałką muszkatołową i odrobiną śmietany, a gdyby było za rzadkie, dodać tartej bułki. Ten farsz należy wcisnąć w otwór między błonę a mięsem i zaszyć. Potem pierś gotuje się w bulionie, a można do tego dodać dowolne przyprawy, kluski, raki albo tylko same ubite jajka.

7. Potage a'la Reine (zupa królowej)

Weź śledziony z około 12 cielaków, umyj je dobrze i włóż do gorącej wody. Gdy powstaną szumowiny, to przełóż śledziony do zimnej wody i oczyść, aż staną się białe. Potem weź cielęcą pierś, nadziej ją w wyżej opisany sposób albo też tylko wymieszaj z posiekanymi rakami i pistacjami, od-

staw na jakiś czas, a potem włóż do kociołka na potage i duś na maśle rakowym, dodając nietłuczone przyprawy i plasterki cytryny. Dolej do tego dobrego bulionu mięsnego i gotuj na małym ogniu. Następnie weź śledziony, pokrój je na plasterki grubości palca, włóż do garnka, dołóż masła rakowego i duś je na ogniu, aż całkiem przejdą. Na koniec dolej trochę kwaśnej śmietany, w ten sposób nabiorą pięknego koloru. A teraz zrób małe ragout z raków, pistacji, kogucich grzebieni, ozorów cielęcych albo z tego, co tam masz w domu. Wszystko zrób w osobnych garnkach. W niewielkim rondlu ugotuj dobry bulion z kurczaka lub cielęcy z przyprawami i różnymi warzywami korzeniowymi, przelej przez durszlak, pokrój bułkę w kromki i wyłóż na nie pierś cielęcą, a potem polej przygotowanym bulionem, tak by bułki zmiękły. Plasterki śledziony układaj na brzegu miski w odstępie grubości trzech palców, a pomiędzy nimi daj ragout. Następnie wylej na to mocny bulion i posyp drobno posiekanymi pistacjami oraz skrop masłem rakowym.

— 144 —

Zupa zbrylona

Postaw na ogniu dobry bulion mięsny, wkrój do niego trochę zielonego selera, pora albo co tam masz, warzywa korzeniowe i zioła. Następnie weź jajek tyle, ile chcesz, przypraw je solą i gałką muszkatową, ubijaj przez chwilę, a potem, mieszając, dodaj tartej bułki tyle, aż otrzymasz gęstą masę, która ledwo co odrywa się od garnka. Następnie odlej tyle bulionu, ile miejsca zajmie w nim przygotowana masa. Zagotuj bulion i włóż do niego całą przygotowaną masę. Zupy nie mieszaj, lecz obracaj co chwilę całym garnkiem, aby bryła ugotowała się z wszystkich stron. Gdy już się ugotuje, poodrywaj z niej za pomocą łyżki duże kawałki, włóż je do miski, posyp gałką muszkatową, zalej bulionem i podawaj na stół.

Kluski ryżowe w bulionie

Weź 8 łutów ryżu i ugotuj go na szywno. Potem dobrze utrzyj go w misce, a gdy całkiem wystygnie, rozrzedź go 2 jajkami, 8 żółtkami i mniej więcej 4 łutami masła. Następnie dodaj jeszcze tartą bułkę, gałkę muszkatową i sól. Wszystko to przez chwilę ucieraj i miej w pogotowiu wrzący bulion mięsny. Powoli wkładaj do niego nabierane łyżką kluski. Nie muszą się mocno gotować, a odwracaj je ostrożnie, żeby się nie rozpadły.

Kluski z tartej bułki w rosole

Utrzyj masła tyle, ile chcesz, by wyglądało jak śmietana i powoli dodaj jajko oraz garść tartej bułki. Potem dodaj do ciasta gałkę muszkatołową, sól, o ile masło nie było solone, przyprawy, a także posiekaną pietruszkę i szczypiorek. Ciasto musi być na tyle sztywne, by nie rozpadło się w bulionie. Teraz zrób okrągłe kluski i ugotuj je w bulionie, ostrożnie obracając garnkiem.

Kluski rakowe w bulionie

Ugotuj w solonej wodzie tyle raków, ile chcesz. Oddziel szczypcę i szyjki, i posiekaj je całkiem drobno. Zasmaż garść mąki na maśle i dodaj wraz z tartą bułką do posiekanego, przypraw odrobiną soli, gałki muszkatołowej, imbiru i wbij tyle jajek, aby masa na kluski była dobra. Potem ugotuj kluski w bulionie mięsnym według przepisu.

— 145 —

Luźna zalewajka w bulionie

Weź 4 jajka, 6 skorupki mąki pszennej, 3 skorupki roztopionego masła, trochę tłuczonej gałki muszkatołowej. Utrzyj to wszystko, wlej do garnka, postaw na ogniu i mieszaj tak długo, aż będzie się odrywać od garnka. Gdy całkiem ostygnie, dodaj jeszcze 2 jajka i dobrze wymieszaj. Potem nabieraj kluski umoczoną w bulionie łyżką i w tymże zagotuj je kilka razy. I gotowe.

Kluski z cielęciny lub wołowiny

Weź surowe mięso cielęce lub wołowe, oddziel wszystkie ścięgna i żyły. Następnie posiekaj mięso, dodając pół funta tłuszczu z nerek wołowych, przypraw je, wymieszaj z mlekiem, wbijając 4 albo więcej jajek, zależnie od mięsa. Potem zrób kluski i ugotuj je we wrzącym bulionie. Żeby się kluski w warze nie rozpadły, trzeba dodać nieco mąki zasmażonej na brązowo na maśle.

Kluski ze stoniną do cielęciny

Weź wędzonej tłustej stoniny, pokrój ją w drobną kostkę, włóż do głębokiej miski i ucieraj łyżką tak drobno, jak to możliwe. Potem, stale ucierając, wbijaj po kolei jajka, dodając także tartej bułki, gałki muszkatołowej, tymianku, aż uzyskasz gęstość masy kluskowej. Jeśli w tym czasie odlałeś zupę i oczyściłeś odpowiednio mięso, to pokrój w kostkę boczek i włóż go wraz z gałką muszkatołową i tymiankiem do zupy, i zagotuj, zanim włożysz tam kluski. Zupę wymieszaj z mąką zasmażoną na brązowo na maśle. Możesz ją udekorować cytrynami.

Zupa cytrynowa

Na jedną kwartę wina weź $\frac{3}{4}$ kwarty wody i wlej do garnka lub rondla. Potem ubij mocno 12 jajek i dodaj nieco zimnej wody, żeby się nie zbiegły. Skórkę z 2 cytryn utrzyj z cukrem, zaś mięsz wkrój do wina, dodając chleba moczzonego w mleku lub tartej bułki i cukru. Zagotuj, a potem dodaj jajka. Stale mieszając, zagotuj jeszcze raz i podawaj, posypawszy cukrem i cynamonem.

Klarowna zupa winna

Weź porcję wina, z jednej cytryny obierz cieniutko skórkę, ale tak, aby skórka była w całości. Poprzekłuj ją cynamonem i goździkami i włóż do wina, dodaj dużo cukru, wkrój mięsz cytryny i wszystko razem ugotuj. Potem weź najlepszej mąki skrobiowej, namocz ją w odrobinie wody w taki sposób, aby się rozeszła, i wymieszaj ją z winem. Gdy się już ugotuje, jeszcze raz zagotuj z dodatkiem skrobi. Zupa ma być zawieszista. Przed podaniem na stół, posyp cukrem i cynamonem.

— 146 —

Zupa sago

Sago wypłucz w ciepłej wodzie, włóż do garnka z wrzącą wodą i mieszając intensywnie, gotuj, aż się zrobi miękkie i gęste. Potem przelóż sago do większego garnka, rozrzedź je czerwonym lub białym winem. Trzeba mniej więcej 3 łuty sago na kwartę wina. Dodaj tartą skórkę cytryny, cynamon, kardamon i cukier, i gotuj, aż sago i wino zamienią się w rzadką galaretkę. Podawaj z cukrem i cynamonem. W ten sam sposób można ugotować kaszę perłową, ryż, grysik i inne, z tą różnicą, że jeśli wino od tego nie zgęstnieje odpowiednio, to trzeba będzie dodać żółtka z kilku jajek.

Zupa biskoptowa

Biskopt potnij na kawałki, polej dobrym jasnym piwem i gotuj przez pół godziny. Potem dodaj tłuczonego cynamonu, tartej skórki cytryny i cukru, a na koniec ubij z jajkami.

Holenderska zupa winna

Ubij na pianę 24 jajka w dużym garnku, potem dolej powoli kwartę białego wina, cały czas mocno mieszając, aby jajka się nie ścięły. Następnie utrzyj 4 cytryny z cukrem i dodaj je do zupy wraz z sokiem, ale bez pestek, i kawałkiem cynamonu. Jak kto woli, niech doda kardamonu. Potem gotuj na dużym ogniu, ciągle mieszając, aż zupa się spieni. Wtedy od razu podawaj, wlewając ją na małe biskopciki.

Wiedeńska zupa chlebowa

Weź porządną kawałek wypieczonego razowego chleba wraz ze skórką i piecz na węglach na złocistobrzązowy kolor. Gdy już całkiem wystygnie, połam chleb na kawałki, włóż do garnka wraz z kawałkiem cynamonu, zalej to zimną wodą i gotuj tak długo, aż chleb da się przetrzeć przez durszlak. Potem dodaj białego wina, cytrynę, trochę soli i jeszcze podgotuj. Na koniec wmieszaj jajka. Podawaj na grzankach.

Zupa z głogu

Na każdą osobę trzeba wziąć tyle głogu, ile mieści się w obydwu dłoniach. Głóg trzeba dobrze umyć we wrzącej wodzie, by odeszła skórka, zaś potem ugotować w niewielkiej ilości wody, aż będzie się nadawać do przetarcia przez durszlak. Potem należy dolać tyle białego wina, aby zupa była odpowiednio rzadka, i dodać cynamonu, cukru, skórkę cytryny oraz kilka goździków. Krótco przed podaniem na stół trzeba wymieszać z zupą trochę białej mąki, która stonuje ostry smak głogu i zwiąże zupę. Po czym trzeba ją jeszcze raz zagotować i podawać na grzankach.

— 147 —

Zupa z pieczonych czereśni

Czereśnie umyj w ciepłej wodzie i ugotuj tak miękko, żeby przeszły przez durszlak, potem rozrzedź winem, przypraw cukrem, cynamonem i skórką cytryny, i podawaj na smażonych cienkich kromkach chleba.

Zupa mus jabłkowy

Weź dobry gatunek jabłek, a czym piękniejsze, tym lepsze. Pokrój je na ćwiartki, wykrawając gniazda nasienne, a potem ugotuj na miękko. Następnie przetrzyj je przez durszlak, tak aby skórki pozostały, dolej białego wina, dodaj cynamon, cukier, goździki i cytrynę oraz łyżkę mąki pszenicznej. Dobrze wymieszaj, kilka razy zagotuj, a przed podaniem na stół posyp cukrem, cynamonem i odrobiną anyżu.

Zupa z pomarańczy bergamotki

Pomarańcze obierz ze skórki i uduś w garnku na całkiem miękko. W tym czasie ugotuj suszone czereśnie i daj je wraz z bergamotkami do dużego garnka, dolej wina, przypraw cukrem, cynamonem, goździkami i cytryną. Gotuj tak, aby bergamotki się nie rozpadły, mieszaj, dodając odrobinę dobrej mąki. Podawaj na grzankach smażonych na maśle.

Hamburska owsianka

Owsiankę ugotuj w zwykły sposób, a gdy ją przetrzesz przez durszlak, dolej dwa kieliszki od wina araku, dodaj cukier, cytrynę, cynamon, rodzynki i drobno utarte migdały, i zagotuj. Wymieszaj z jajkami i podawaj na małych, pocukrzonych kromkach chleba.

Zupa agrestowa

Gdy agrest nie jest jeszcze dojrzały, ale ma już dużo soku, to wtedy trzeba go nazrywać, poobcinać szypułki i postawić na ogniu w niewielkiej ilości wody. Lekko podgotować. Gdy agrest zmięknie, należy dodać białego wina, dużo cukru, cynamonu i trochę mąki, aby stonować zbyt ostry smak agrestu. Po ugotowaniu należy podawać z cukrem i cynamonem.

Zupa z pieczonych śliwek

Postaw na ogniu dowolną ilość pieczonych śliwek, zalanych dobrym jasnym piwem, z dodatkiem krojonej cytryny, i gotuj, aż owoce zmiękną. Przetrzyj je przez durszlak i posyp cukrem oraz cynamonem. W ten sam sposób można przyrządzić suszone i obrane świeże śliwki, ale nie przeciera się ich przez durszlak, tylko kroji na kawałki, dodaje krojonej kandyzowanej cytryny i trochę wina.

Zupa czekoladowa z winem

Na jedną tabliczkę czekolady trzeba wziąć pół kwarty francuskiego wina i pół kwarty wody. Czekoladę zetrzyj i dodaj do wina i wody. Potem dodaj cukru i cynamonu, i gotuj. Taka porcja wymaga dodania i wymieszania 4 żółtek. Podawaj na bułce lub chlebie migdałowym, posypując cukrem i cynamonem.

— 148 —

Zupa czekoladowa z mlekiem

Na jedną kwartę mleka weź pół tabliczki czekolady i 4 żółtka. Przygotuj zupę, jak wyżej. Białko ubij na pianę i łyżką dodaj do gotującej się zupy. Posyp cukrem i cynamonem.

Zupa z mlekiem na maśle zasmażanej

Mąkę zrumień w glinianym garnku, potem dodawaj powoli wrzące mleko i mieszaj, aby się nie zbryliło. Po ugotowaniu postępuj dalej jak z zupą czekoladową. Można też dodać nieco czekolady dla smaku. Jeśli zupę robisz tylko na mleku, to koniecznie dodaj masło.

Zupa biszkoptowa na mleku

Zetrzyj stare biszkopty lub je utłucz. Utłucz także słodkie migdały z cynamonem całkiem drobno, a potem wsyp to wszystko do wrzącego mleka. Żeby zupa miała odpowiednią gęstość, można też dodać wody z kwiatu pomarańczy. Przed podaniem na stół posyp cukrem i cynamonem.

Zupa mleczna z kluseczkami migdałowymi

Na 8 łytów słodkich migdałów weź ok. 10 sztuk gorzkich. Podgotuj je i dobrze utłucz, potem dodaj 4 jajka, 2 łyżki rozpuszczonego masła, 2 łyżki tłuczonego cukru i 5 łytów startego chleba. Następnie wysmaruj patelnię masłem, połóż na nią kluseczki zrobione z przygotowanej masy i usmaż je na brązowawy kolor. Zagotuj mleko, zmieszaj je z jajkami, wylej na kluski i posyp cukrem i cynamonem.

Zupa mleczna z kluseczkami ryżowymi

Podgotuj 8 łytów ryżu i odstaw garnek na noc. Następnie odlej wodę, ugotuj ryż na miękko i daj mu całkowicie wystygnąć. Potem utrzyj do tego 5 jajek z filiżanką rozpuszczonego masła, łyżką wody różanej, tłuczonym cynamonem, tartą skórką cytryny i cukrem. Następnie uformuj kluseczki i upiecz je na brązowawy kolor w tortownicy dobrze wysmarowanej masłem. Zagotuj mleko wraz z tłuczonymi migdałami, cukrem i cynamonem, wymieszaj mątwką z jajkami i wylej na kluseczki. Podawaj, posypawszy cukrem i cynamonem.

Zupa marchewkowa na mleku

Marchewki utrzyj, a potem włóż do półtorej kwarty wrzącego mleka wraz z kilkoma garściami tartej bułki i gotuj, aż zmiękną. Przypraw gałką muszkatołową, solą, odrobiną imbiru i kardamonu, i przetrzyj przez durszlak do garnka, po czym postaw na lekkim ogniu. Na koniec dobrze wymieszaj z kilkoma żółtkami, dodając kilka kawałków świeżego masła. Podawaj na grzankach.

— 149 —

Zupa chlebowa

Pokrój bułkę na kromki, ale bez skórki, i zasmaż je w garnku na maśle na złocisty kolor. Potem wlej na to bulion i gotuj. Cały czas bełtając, dodaj kilka jajek. Przypraw zupę gałką muszkatołową. Potem postaw na niej blachę z węglami, żeby zupa nabrała złotobrązowego koloru. Jednak od spodu zabierz ogień, żeby się nie przepaliła. Gdy będzie już dostatecznie brązowa, to podawaj.

Zupa chlebowa na inny sposób

Bułki lub zwyczajny chleb pieczony w domu utrzyj do garnka i zasmaż na maśle, a potem zagotuj z wodą, tak aby uzyskać konsystencję rzadkiej papki. Potem dodaj gałkę muszkatołową, sól, masło, a na koniec rozbełtaj z kilkoma jajkami.

Zupa z precli

Namocz w mleku zwyczajne precle postne, potem odcedź tak dobrze, jak to możliwe i upiecz na patelni na maśle. Następnie rozbełtaj mleko z jajkami i wylej je na precle. Posyp cukrem i cynamonem.

Zupa truskawkowa

Zasyp truskawki cukrem, zalej winem i gotuj powoli. Potem wyciśnij je przez płócienko albo drobny durszlak i jeszcze raz zagotuj. Podawaj na grzankach. Posyp cukrem i cynamonem.

Zupa wielkanocna na jasnym piwie

Postaw na ogniu tyle mleka, ile masz piwa, i zagotuj. Potem dodaj, stale mieszając, pół łyżki mąki i 3 żółtka na kwartę zupy. Przypraw cukrem, cynamonem, gałką muszkatołową i odrobiną soli. Podawaj na grzankach.

Zupa białkowa

Na jedną kwartę śmietany lub dobrego mleka weź białko z 8 albo 10 jajek, dolej wody różanej lub z kwiatu pomarańczy, rozbełtaj mocno, aby się speniło, i zagotuj na małym ogniu, cały czas mieszając. Podawaj z cukrem i cynamonem.

Zupa pigwowa

Pigwy w dowolnej ilości ugotuj w wodzie, ale nie za miękko. Następnie obierz je ze skórki i zetrzyj aż do gniazda nasiennego. Potem utrzyj mięsz w garnku i użyj przy tym wody, w której się gotowały. Następnie dodaj białko z 3 jajek i 8 żółtek, tartą skórkę cytryny i trochę soku cytrynowego, cynamon i cukier. Wszystko to wymieszaj na papkę. Później wysmaruj miskę masłem, wlej do niej papkę, postaw na ogniu, przykryj inną miską i tak zagotuj. Zupa jest szczególnie przydatna dla osób chorowitych do wzmocnienia serca i może być spożywana na zimno lub gorąco.

Zupa kartoflana

Kartofle obierz, pokrój na kawałki i ugotuj tak, by przeszły przez durszlak. Potem można je zrobić tak gęsto, jak się chce, albo jak zupę czy mus. Dodaj kawałek masła, przypraw majerankiem i pieprzem. Podawaj z zasmażaną bułką krojoną w kostkę i skwarkami.

Zupa grochowa

Groch ugotuj tak, by napęczniał i stał się miękki, a potem przetrzyj. Dodaj pieprzu, soli i, jeśli chcesz, tymianku. Wkrój małe plasterki kiełbasy, szynki, ucha wieprzowego lub cienkich plasterków słoniny. Podawaj na grzankach smażonych na maśle, pokrojonych w kostkę.

Zupa jagodowa

Jagody umyj i zalej wodą, żeby puściły sok. Można też dolać trochę wina, utrzeć cytryny, dosypać cukru i przypraw, goździków i cynamonu. Zagotuj i podawaj na grzankach. Niektórzy najpierw przecierają jagody, zanim dodadzą wina i innych składników. Tak samo robi się też zupę czereśniową.

Danie jednogarnkowe

Podgotowane raki i żeberka cielęce należy obrać z mięsa i pokroić je w drobną kostkę. Następnie trzeba zasuszone i świeże smardze usmażyć na maśle, a potem ugotować na miękko w bulionie mięsny, po czym wyjąć z bulionu i także pokroić w drobną kostkę. Jeśli kto ma groszek słodki, to trzeba go wyłuskać, podgotować w bulionie, odcedzić. Potem należy dać wszystko do rondla, utłuc rakowe pancerzyki i przetrzeć je z bulionem, a później dodać do pozostałych składników wraz z pokaźnym kawałkiem masła i przyprawami, i przegotować. W tym czasie trzeba upiec kromki bułkowe na maśle lub na szmalcu na złoty kolor i wyłożyć na nie łyżką ingrediencji z garnka, a potem wylać na to zupę.

Chtodnik malinowy

Przebierz maliny, włóż do garnka, w którym nie gotowało się nic tłustego. Potem włóż ten garnek do kociołka z wrzącą wodą, żeby maliny puściły sok. Następnie wyklaruj sok i gotuj pół godziny z winem i cukrem. Można też dodać nieco galaretki malinowej. Spożywać na zimno z biszkoptami lub ciastkami migdałowymi.



Jak ugotować mleko migdałowe

Migdały obierz, utłucz i ugotuj w kociołku, dodając kwartę śmietany i kwartę mleka, trochę kruszonej bułki, skórkę cytryny, cynamon i cukier. Można też dać trochę wody rodzynkowej. Gdy się już ugotuje, a okruchy bułki się rozpuszczą, to przetrzyj to przez sitko włoskowe albo gęsty durszlak i odstaw, aby ostygło.

Jak ugotować mleko z kwiatem bzu lub liśćmi brzoskwini

Dobrze umyj kwiecie bzu lub liście brzoskwini i włóż je do takiej ilości mleka, jaka ci odpowiada, przy czym trzeba do mleka dodać kawałek cukru, aby się nie ścięło. Potem wyjmij kwiecie lub liście, a mleko rozbełtaj z żółtkami. Na kwartę mleka trzeba dać 4 żółtka. Takie mleko podawaj na świeżych kromkach bułki. Posyp cynamonem. Jest też przyjęte, że do mleka brzoskwiniowego dodaje się podczas gotowania powoli, używając łyżki, ubite na pianę białka.

Chłodnik ryżowy

Ryż, kaszę ryżową lub mąkę ryżową ugotuj w mleku tak gęsto, jak to możliwe. Zetrzyj do tego skórkę cytryny, przypraw cynamonem i cukrem, dolej nieco wody z kwiatu pomarańczy, a potem włóż do małych foremek lub kubków na herbatę, które przedtem zwilż mlekiem, aby ryż potem dobrze z nich wychodził. Gdy już wystygnie, przygotuj polewę z mleka rozbełtanego z żółtkami; Francuzi nazywają to Flammeri. W taki sam sposób można przygotować kaszkę, grysik lub podobne dania i zrobić polewę z wina z jajkami, cynamonem i cukrem.

Chłodnik pomarańczowy

Pomarańcze gotuj przez chwilę w całości w winie. Potem je wyjmij, obierz i podziel na ćwiartki, po czym włóż do miski i podgotuj nieco na małym ogniu w winie, dodając cynamonu i cukru, tak by sok wymieszał się z winem. Na średnią wagę chłodnika potrzebny jest mendel pomarańczy.

Sos chrzanowy

Chrzan obierz, zetrzyj na tarce i ugotuj w tłustym bulionie. Po kilkukrotnym zagotowaniu chrzan jest gotowy. Jednak nie należy gotować go za długo, bo straci kolor. Gdyby był za ostry, to trzeba dolać trochę mleka albo wymieszać z odrobiną mąki, co nada mu lekki, przyjemny smak. Podawaj na stół, posypawszy odrobiną tartej gałki muszkatołowej.

Sos cebulowy

Ten sos, jak też sos chrzanowy, podaje się do wołowiny i także do mięs peklowanych. Cebule w należytej ilości, pokrojone w plasterki, ugotuj w dość tłustym bulionie, a na koniec dodaj trochę tartej bułki, aby sos się związał.

Sos cytrynowy

Na jedną średnią miskę bulionu trzeba liczyć półtorej cytryny, z której należy wycisnąć sok do tłustego bulionu i zagotować, potem dodać tyle tartej bułki, żeby sos dobrze zgęstniał. Podaje się go z kwiatem muszkatowym.

Sos brązowy

Mąkę zasmaż na maśle na intensywnie żółty kolor, potem wymieszaj ją z odpowiedniej jakości tłustym bulionem, dodając kaparów i oliwek, jeśli chcesz. Ale można też dodać smaku temu sosowi tylko sokiem cytrynowym i kilkoma posiekanymi szalotkami. Do mąki można dać kawałek cukru. W ten sposób sos będzie miał ładniejszy kolor i łagodniejszy smak.

Sos z naci pietruszki

Nać młodej pietruszki w solidnej ilości ugotuj razem z korzonkami w tłustym rosole, a bacz, by pietruszkę dobrze przebrać i oczyścić z chwastów. Rosół zagęść tartą bułką, a na koniec przypraw kwiatem muszkatowym, jak to jest przyjęte przy wszystkich bulionach mięsnych.

Sos sardyńkowy

Weź 10 do 12 sardynek. Najpierw namocz je dobrze w wodzie, potem posiekaj i ugotuj w bulionie mięsnym. Następnie wyciśnij do tego sok z cytryny, wymieszaj z tartą bułką, aby sos zgęstniał. Przypraw kwiatem muszkatowym. Zamiast sardynek możesz wziąć namoczone śledzie.

Pikantny sos z ostrygami

Masło albo tłuszcz wołowy postaw w garnku na ogniu, rozgrzej i zrumień w nim tartą bułkę. Potem dolej dobrego bulionu mięsnego, kwaterkę białego wina i kilka łyżek octu. Przypraw goździkami, odrobiną imbiru, pieprzu, soku cytrynowego i plasterkami cytryny, a cukru dodaj tyle, żeby wyrównać kwaśność. Wszystko razem zagotuj i dodaj dowolną ilość obranych ostryg, po czym jeszcze raz zagotuj sos z wołowiną, aby przeszła tym smakiem. Podawaj osobno lub z mięsem.

Sos rodzynkowy

Weź funt dużych rodzynek, dobrze je umyj, a potem ugotuj w dowolnej ilości bulionu mięsnego, potrzebnego do przyrządzenia sosu. Następnie dolej trochę octu winnego i zagęść tartym piernikiem. Jeśli jednak zamiast piernika weźmiesz tarty domowy chleb lub zasmażoną na brązowo mąkę, to posłodź sos cukrem i przypraw goździkami, imbirem i cytryną. Można też dodać podłużnie krojonych migdałów.

Sos smardzowy

Smardze umyj starannie w gorącej wodzie, potem posiekaj je drobno i ugotuj w tłustym bulionie wołowym. Dopraw posiekanym szczypiorkiem, szczybiem, trybulą, a na koniec zagęść tartą bułką.

Sos włoski

Pokrój młodą kurę na ćwiartki, włóż ją wraz z cienkimi plasterkami surowej szynki do miski, dodaj kilka pieczarek, ziół, jak tymianek, bazyli i około 10 ząbków czosnku. Wszystko to duś przez jakiś czas, aż się zacznie przyklejać do naczynia. Wtedy podlej dobrym bulionem mięsnym i szklanicą szampana, i przegotuj. Gdy sos nabierze aromatu, przetrzyj go przez durszlak, zagęść żółtkami i podawaj do mięsa. Sos ten nadaje się także do drobiu.

Sos królewski

Pietruszkę w korzeniu, szalotki, pieczarki, trufle, około 10 ząbków czosnku, trochę drobno siekanej szynki lub chudej słoniny, liście laurowe i plasterki cebuli uduś na maśle, potem dolej dobrego bulionu i lekko podgotuj. Następnie przetrzyj przez durszlak, zagęść sos żółtkami, dodaj posiekanych pistacji i podawaj do mięsa albo też do kury, gdy się ma zupełną ze starej kury.

Sos siekany

Pieczarki, trufle, smardze, a jeśli kto chce, to i pistacje, oczyszczone, umyte i posiekane na drobno, także drobno posiekaną cebulę, trochę zrumienionej na brązowo mąki i skórki cytrynowej gotuj w bulionie mięsnym tak długo, aż sos stanie się wystarczająco gęsty. Na koniec dodaj soku z cytryny i gotowe.

Jak przyrządzić wotowinę Boeuf a'la Mode

Weź surowy kawał mięsa bez kości, objij, aż skruszeje, naszpikuj kawałkami słoniny i posyp solą, goździkami i pieprzem. Potem pokrój szerokie kawałki surowego boczku i połóż je na dno brytfanny, na to połóż mięso, przypraw liśćmi laurowymi i całymi cebulami, brytfannę nakryj i uszczelnij mąką i wodą. Duś na małym ogniu przez 7 do 8 godzin. Następnie zrumień, a powstały sos przypraw sokiem cytryny i kaparami. Zagęść albo chlebem razowym, albo zasmażoną na brązowo mąką.

Wotowina po holendersku

Mięso ugotuj, a potem duś w brytfannie z mięszem cytryny, gałką muszkatołową, drobno posiekaną pietruszką i tartą bułką tak długo, aż mięso przejmie smak przypraw.

Duszona wotowina

Weź kawał mięsa wołowego z udźca i objij je na krucho. Naszpikuj słoniną z przyprawami, jak we wcześniejszym przepisie. Do garnka włóż masło i słoninę, postaw na ogniu i smaż, aż staną się brązowe. Mięso obtocz z obu stron mąką i włóż do garnka. Gdy się zarumieni z jednej strony, to przewróć mięso na drugą stronę. Potem dolej dobrego bulionu mięsnego, wina i octu, i gotuj. Dodaj też liście laurowe, całe cebule, skórkę cytryny, imbir, pieprz, całe goździki i duś pod szczelnym przykryciem przez kilka godzin. Gdyby sos nie był wystarczająco gęsty, to dodaj nieco tartego razowego chleba lub zasmażonej na brązowo mąki. Przed podaniem na stół zbierz nadmiar tłuszczu z sosu, a mięso obtóż kaparami i plasterkami cytryny.

Ragout z wotowiny

Wotowinę naszpikuj słoniną, włóż do wody, postaw na ogniu i ugotuj. Potem zrób kluseczki z posiekanej cielęciny i zagotuj je na ragout w garnku z mięsem, dodając smardze, miękkie środki karczocha, śledzionę cielęcą i kurze żółdki.

Siekana wotowina

Posiekaj drobno mięso wołowe bez kości, wymieszaj je z tłuszczem z nerek, dodając soli, posiekaną cebulę lub szalotki, tartą lub namoczoną bułkę. Potem zawiń w serwetę i gotuj przez godzinę w bulionie mięsny. Następnie

wyjmij mięso z serwety, przelóż je do miski, ale tak, aby się nie rozpadło. Polej sosem sardyńkowym lub brązowym z kaparami.

Jak zrobić wotowinę po westfalsku

Duży kawał dobrze przerośniętego mięsa z żeber porąb na kawałki wielkości dłoni, dobrze umyj, włóż do dużego garnka i porządnie zagotuj, aż wytworzą się szumowiny. Dodaj odpowiednie przyprawy, całe cebule razem z nacią, zielonego majeranku. Następnie nakryj garnek, uszczelnij i gotuj powoli, aż mięso będzie gotowe. Potem zbierz tłuszcz z sosu, dodaj garść tartej bułki i plasterki cytryny, jeszcze raz zagotuj i podawaj.

Wotowina na dziko

Mięso natrzyj solą i włóż na 8 dni do zaprawy z wina zmieszanego z octem piwnym pół na pół i tłuczonym jałowcem. Następnie ugotuj lub usmaż mięso, dodaj tartej bułki albo zwykłego chleba zrumienionego na maśle, zwilż octem winnym i dopraw tłuczonymi ziarnami jałowca, pieprzu i imbirem. Potem rozcieńcz nieco bulionem mięsnym i gotuj według uznania. Do tego bejcowanego mięsa można podać sos rodzyńkowy lub brązowy z kaparami.

Rolada z wotowiny

Z dużego kawałka mięsa wołowego odetnij długie, cienkie paski mięsa i objij je na całkiem płasko i krucho. Potem zrób nadzienie z kapłona lub cielęciny z udźca, słoniny, szpiku wołowego, gotowanej szynki, pietruszki, cebuli, śledziony cielęcej, trufli, pieczarek. Wszystko to dobrze posiekaj i wymieszaj z przyprawami. Następnie zawiń nadzienie w mięso, zwiąż sznurkiem i ugotuj na dużym ogniu. Gdy będzie gotowe, to zdejmij sznurki i podawaj z sosem brązowym z kaparami i sardyńkami albo z ragout ze śledziony cielęcej, kluseczkami ze smażonej kielbasy albo czymś podobnym.

Rolada na inny sposób

Weź kawałek mięsa z łaty wołowej. Objij go na krucho, wyłóż na deskę i połóż na nim cienkie plasterki szynki, także plasterki wołowego ozora, jajka na twardo, sól, pieprz i trochę szalotek. Posmaruj wszystko ubitymi jajkami, posyp mąką i zawiń ściśle w serwetę. Postaw na mocnym ogniu, dodając wina i bulionu mięsnego. Gotuj, aż sos będzie gęsty. Wyjmij z garnka i podawaj na zimno.

Klopsiki wotowe

Weź wołowinę z udźca lub z ogona, mniej więcej 4 funty na jedną miskę. Oczyszć mięso ostrym nożem, aby nie pozostała w nim nawet najmniejsza żyłka lub ścięgno. Potem postaw miskę lub też garnek, w którym chcesz przyrządzić klopsiki, na dobrze wypełnioną węglami misę. Oczyszczone mięso posól i przypraw, a potem krój na cienkie plasterki, które układaj na płaskim talerzu i następnie wkładaj plasterki do garnka stojącego na węglach. Gdy już całe mięso gotuje się w garnku, posiekaj sardynki lub namoczonego śledzia, dodaj do sosu, dolej wina, dodaj cytrynę i zagęść go odrobiną kleiku owsianego. Klopsiki można też zrobić w następujący sposób: mięso pokrój na podłużne pasy, a potem objaj je drewnianym tłuczkiem, aż prawie się rozpadną. Albo pokrój mięso, usuń żyły, wymieszaj z garścią tartej bułki, uformuj cienkie, płaskie klopsiki i ugotuj je jak wyżej.

Potrąwka z cielęciny

Cielęcinę z okolicy piersi pokrój na małe kawałki, namocz w zimnej wodzie, żeby wyciągnąć krew. Potem zanurz we wrzątku i następnie oczyść. Włóż do garnka duży kawałek masła, całą cebulę, goździki, kilka liści laurowych, kwiat muszkatowy, ziarenka pieprzu i postaw mięso na ogniu. Duś je przez jakiś czas, ale tak, by masło się nie przepaliło. Następnie dolej dobrego bulionu mięsnego, łyżkę octu winnego albo wina, jeśli chcesz, i zagotuj. Przed podaniem na stół wymieszaj bulion z 3 lub 4 żółtkami, dodając nieco mąki, a na koniec dopraw plasterkami cytryny.

Na inny sposób

Mięso oczyść, jak opisano powyżej, i uduś z masłem. Potem dodaj do sosu drobno posiekaną pietruszkę i wybełtaj z jajkami. Do tej potrawy można wziąć także kluski mięsne, groszek, masło rakowe, kiełbasę i co tam jeszcze ci przyjdzie do głowy.

Cielęcina z kaparami

Weź udziec cielęcy, pokrój go na kawałki grubości palca, dobrze je objij i przeciągnij każdy kilkoma paskami słoniny, potem posyp mięso solą i mąką. Na ogniu postaw garnek z masłem i jak tylko masło się zarumieni, włóż mię-

so i zarumień je z obydwu stron. Potem posyp gałką muszkatołową, całymi goździkami, dodaj cytrynę, podlej dobrym bulionem i winem, dodaj liście laurowe, całe cebule i całą garść kaparów. Wszystko to gotuj na małym ogniu, aż wytworzy się gęsty sos. Gotuj pod przykryciem. Przed podaniem na stół obłóż plasterkami cytryny.

Cielęcina z majerankiem

Mięso przygotuj jak na potrawkę. Potem dodaj grubo krojone kawałki słoniny i przesiany majeranek. Zagotuj mocno. Pamiętaj, żeby nie dać zbyt dużo masła, bo jest słonina. Gdy będzie gotowe, dopraw gałką muszkatołową.

Siekana cielęcina w necówce

Surowe mięso z udźca posiekaj wraz tłuszczem nerkowym, potem wymieszaj z tartą bułką, koniecznymi przyprawami i solą, dodając 4 jajka. Następnie wypełnij tym necówkę cielęcą, zaszyj, włóż do bulionu mięsnego lub wody i gotuj przez około 3 kwadransy. Potem wyciągnij i odstaw, by wystygło. Wyjmij nitkę z necówki, pokrój na plastry i zrób do tego sos winny lub tylko zarumienione masło.

Cielęcina zawijana

Weź według uznania 1 lub 2 funty cielęciny, pół funta szpiku wołowego i także tłuszczu nerkowego, posiekaj na drobno i przypraw gałką muszkatołową, goździkami, solą, tymiankiem i pieprzem. Dodaj 3 lub 4 żółtka i dobrze wymieszaj. Potem nakrój cienkich pasków słoniny, szerokich jak dłoń, zawiń w niesiekane mięso i zwiąż dobrze grubą nicią, po czym wyłóż na patelnię i usmaż. Zrób sos z bulionu, zasmażanej mąki, cytryny, przypraw i wina, którym polej mięso przed podaniem na stół.

— 158 —

Cielęcina po francusku

Weź 1 lub 2 kawałki cielęciny, ugotuj je w kociołku z gałką muszkatołową, pieprzem, rozmarynem i solą, potem odcedź i odstaw, by mięso wystygło. Weź 8 żółtek, łyżkę mąki, tartą skórkę cytryny, gałkę muszkatołową, cukier, kawałek masła i ewentualnie wino. Zrób z tego sos, mieszając na ogniu, by się ścięło. Polej sosem mięso i piecz je w tortownicy, aż będzie brązowe. Przed podaniem na stół obłóż cytryną i kaparami.

Ciełęcina po holendersku

Mięso wyjmij z bulionu, gdy jest w połowie ugotowane. Włóż je do głębokiego garnka. Bulion do tego przygotuj w następujący sposób: pokrojoną w plasterki cebulę ugotuj w wodzie i przetrzyj przez durszlak wraz z bulionem mięsnym, dodaj nieco octu i przypraw gałką muszkatową i pieprzem. Jeśli chcesz, wkrój do tego trochę cytryny i zagotuj bez mięsa. Usmaż pokrojoną w kostki słoninę, ale żeby nie była zbyt brązowa. Wyjmij skwarki i pozostaw na piecu, aby były ciepłe. Gorący szmalec wlej na mięso i przez chwilę gotuj. Przed wydaniem mięsa na stół posyp je skwarkami.

Ciełęcina z selerem

Ciełęcinę przygotuj jak na potrawkę. Potem pokrój seler w szerokie plastry, sparz wrzątkiem, żeby stracił ostry smak, dodaj do mięsa, dopraw bulion i zagęść go tartą bułką. Bulion trzeba później zagotować jak do potrawki.

Ciełęcina ze szczawiem

Mięso przygotuj jak na potrawkę. Uduś na maśle grubo posiekany szczaw i później dodaj go do mięsa, przyprawiając gałką muszkatową. Bulion wybełtaj z jajkami.

Ciełęcina z sardynkami

Mięso do tego musi pochodzić z udźca. Pokrój je na cienkie plasterki i objij z obydwu stron, potem posyp cienką warstwą mąki. Zasmaż na brązowo kawałek masła, włóż na masło mięso wyjęte z wrzątku, nakryj i duś na małym ogniu, aż będzie gotowe. Potem posiekaj sardynki, kapary, cebulę lub szalotki na drobno, włóż do bulionu i podlej tym mięso, dodając też soku z cytryny. Zagęść odrobiną mąki lub tartej bułki i zagotuj.

— 159 —

Jak zrobić udziec ciełęciny na brązowo

Ściągnij błonę, potem naszpikuj udziec porządnie słoniną. Następnie weź grubo starty chleb, kilka garści pokrojonej w kostkę słoniny, pieprz, ziele angielskie, skrop to odrobiną octu winnego i włóż razem z udźcem do garnka. Dolej tyle wody, ile należy, i paruj na małym ogniu. Potem pokrój pół funta chudego mięsa na cienkie plasterki, 6 albo 8 marchewek pokrój wzdłuż, kilka cebul, boczek, włóż wszystko na patelnię z masłem i przesmaż. Następnie

zwilż garść mąki pszennej wodą, wlej na usmażone mięso, zagotuj mocno. Potem przetrzyj przez drobny durszlak, dodaj cytryny, gałki muszkatołowej i pieprzu, i jeszcze raz zagotuj wraz z udźcem. Przed podaniem na stół obłóż plasterkami cytryny.

Udziec cielęcy na zimno

Wieczorem poprzedniego dnia obciągnij udziec z błony i włóż go do zalewy z octu zmieszanego z wodą, a jeszcze lepiej – z winem. Rankiem naszpikuj udziec grubymi kawałkami słoniny obtoczonymi w soli i przyprawach, i włóż do dużego garnka z wodą, wraz z 4 cielęcymi nóżkami, kilkoma listkami laurowymi, całymi kwiatami muszkatołowymi, białym pieprzem, goździkami i solą, i ugotuj. Gdy będzie prawie gotowy, dodaj trochę wina, wkrój cytrynę i dogotuj. Później wyłóż udziec na miskę i odstaw, aby wystygł. Jeśli sos jest wystarczająco galaretowaty, to wyjmij nóżki, odcedź je i włóż do porcelanowego naczynia, aby wystygły. Jeśli sos nie jest dostatecznie gęsty, to gotuj w nim nóżki jeszcze jakiś czas. Gdy wszystko wystygnie, obłóż galaretą mięso. Można też oblać mięso sosem, gdy jest jeszcze gorący. Wtedy udziec będzie miał glazurę.

Nadziewana i parowana pierś z cielaka

Nadzienie zrób dość rzadkie – z tartej bułki, masła, kilku jajek, siekanej pietruszki, gałki muszkatołowej i soli. Potem natnij błonę na żeberkach, zrób duży otwór i wlej przezeń nadzienie. Następnie zamknij otwór klamrą, włóż mięso do garnka, a na dno połóż drewnianą krzyżownicę, aby mięso się nie przykleiło. Dolej wody i postaw na ogniu. Gdy już będzie prawie gotowe, odlej sos, a pierś podsmaż na brązowo na maśle. Na koniec dolej wina i przypraw cytryną i gałką muszkatołową. Jeśli sos trzeba zagęścić, to dosyp do niego zasmażonej mąki, wlej do mięsa i jeszcze raz zagotuj.

— 160 —

Ericandean z cielęciny

Pokrój do tego bardzo cienkie plasterki z udźca, ale najpierw usuń wszystkie błony i ścięgna. Obij dobrze i naszpikuj słoniną. Potem włóż mięso do garnka z kawałkiem masła i duś jakiś czas na ogniu – w ten sposób uzyskasz dużo sosu. Ten odlej. Do mięsa dodaj kilka całych cebul, imbir, gałkę muszkatołową, trochę tymianku, liście laurowe, skórkę cytryny, sól i duś dalej. Potem dodaj dobrego bulionu mięsnego, dosyp tartej bułki, a gdy się podgotowało, dodaj odłany sos wraz z sokiem z cytryny. W ten sposób potrawa zyska na smaku.

Frikandel, czyli kielbaski z cielęciny

Najpierw upiecz udziec cielęcy i posiekaj tasakiem całe mięso na małe kawałeczki, potem utłucz je w móżdżerze na papkę i wymieszaj z namoczoną w mleku bułką, kawałkiem masła, przyprawami, 4 żółtkami i jednym całym jajkiem, posiekanymi drobno cebulami lub szalotkami, świeżą słoniną. Następnie pokrój siatkę otrzewną cielęcą na kawałki takiej wielkości, jak duże mają być kielbaski. Wyłóż nań odpowiednią ilość nadzienia, zwiń je i upiecz na maśle w tortownicy. Do kielbasek można zrobić dowolny sos – z sardynek, ostryg, trufli lub czegoś innego. Frikandel obkłada się zielonym groszkiem i innymi warzywami z ogrodu.

Roladki z cielęciny

Weź udziec cielęcy, ściągnij z niego błonę i pokrój na cienkie, szerokie plasterki – tak długie, jak to możliwe – i objij je na krucho. Z pozostałego mięsa usuń ścięgna i zrób z niego nadzienie, tak jak przy roladzie wołowej. Ze ścięgien, kości i resztek mięsa ugotuj bulion. Potem zawiń nadzienie w plasterki mięsne, zwiąż ciasno nicią i połóż roladki jedną obok drugiej na wysmarowanej masłem tortownicy. Usmaż je na brązowy kolor. Do sosu weź ugotowany bulion, dodaj zasmażonej mąki, cytrynę, posiekane szalotki, sardynki i przyprawę, i polej nim roladki, gdy już zdejmiesz nici.

— 161 —

Nadziewane żeberka cielęce lub kotlety

Weź porządny kawał żeberka z przedniej ćwiartki i ugotuj w brytfannie. Potem odstaw, aby ostygło, a następnie obierz całe mięso z żeber i posiekaj je na nadzienie, dodając surową słoninę, gotowaną śledzionę, pietruszkę, trufle, sól i przyprawę. Wymieszaj to wszystko z bułką namoczoną w mleku i z żółtkami, ale tak, aby nadzienie nie było zbyt miękkie. Potem potnij słoninę na paski długości żeber, nałóż na nie nadzienie i wszystko wyłóż na żebera. Wymodeluj nożem umocznym w jajku, aby wyglądało jak żeberka z mięsem. Następnie posmaruj żółtkiem, posyp tartą bułką i upiecz w tortownicy lub w piecu chlebowym. Żeberka podawaj albo z kapustą, albo z kalafio-rem i szpinakiem, albo z brązowym sosem z kaparami.

Kotlety cielęce na inny sposób

Małe żeberka utłucz na kotlety, daj do zalewy octowej, ale możesz je też usmażyć na świeżo. Dobrze je posól i popieprz, i usmaż na ruszcie. Albo daj

na patelnię nieco octu z wodą, masło, liście laurowe i przyprawy, i smażyć, ciągle obracając, a na koniec posmaruj je masłem. Można też je posypać posiekaną szalotką, pokropić sokiem cytryny, żeby były pikantne. Gdy żeberka się całkowicie zarumienią, to podawaj je albo we własnym sosie, albo dodaj jeszcze tego i owego, co się w sosie brązowym znaleźć powinno.

Udziec cielęcy okładany

Udziec umyj, natrzyj solą i usmaż na ruszcie. Potem zetnij brązową warstwę, a pozostałe mięso całkowicie oddziel od kości, którą odłóż na bok. Następnie weź pół funta tłuszczu nerkowego, włóż go do moździerza i utłucz z 5 lub 6 jajkami, dodając do tego kilka łyżek dobrej śmietany, namoczonych, ale potem dobrze wyciśniętych bułek, soli, gałki muszkatołowej, trochę imbiru i skórkę cytryny. Wszystko to ubij na średnio sztywny farsz i wyłóż go na posmarowaną jajkiem kość w taki sposób, aby udziec wyglądał tak jak przedtem. Przygotuj tortownicę wysmarowaną masłem, włóż do niej papier posmarowany masłem, a na to połóż udziec, który posmaruj stopionym masłem i posyp drobniutko tartą cebulą albo bułką. Potem upiecz udziec w piecu chlebowym na brązowo. Podawaj ze zrumienionym masłem lub sosem brązowym.

— 162 —

Nadziewany udziec cielęcy

Udziec natnij wzdłuż od spodu, gdzie jest dużo mięsa, i wytnij tyle mięsa, aby nie zniekształcić udźca i aby nie powstały otwory. Wycięte mięso potnij na drobno, zrób z niego farsz, dodając namoczoną bułkę, cebulę, surową słoninę, tłuszcz nerkowy, trochę tymianku i kilka jajek. Farszem napelnij otwór wydrążony w udźcu i zaszyj go. Udziec posól, nabij na rożen i smażyć na małym ogniu, podlewając często masłem, aby pozostał soczysty. Natomiast sos kapiący z udźca zbierz na patelnię. Przed podaniem na stół przelej ten sos do miski, w której będzie udziec, i polej go zrumienionym masłem. Można też zrobić sos szalotkowy.

Ragout z pieczeni cielęcej

Pieczeń pokrój na plastry, włóż do przykrywanej miski wraz z masłem i bulionem mięsny, miskę zaś postaw na węglach. Gdy zacznie się gotować, to przypraw białym pieprzem i gałką muszkatołową, wciśnij soku z jednej cytryny, a sos zagęść tartą bułką. Jeśli kto lubi sardynki, to może je drobno posiekać i dodać.

Jak przyrządzić łeb cielęcy

Postaw na ogniu dobrze oczyszczony łeb cielęcy oraz nóżki cielęce i dobrze je posól. Gdy się ugotuje, odstaw, aby ostygły. Potem oczyść łeb, wyjmij oczy, wyrwij szczęki, z podniebienia zetrzyj białą warstwę i wyłam zęby oprócz zęba mlecznego. Nóżki również oczyść, tak aby nie pozostał żaden włos. Następnie zasmaż mąkę na złocisty kolor, przypraw pieprzem i imbirem, daj do brytfanny pokaźny kawałek masła i smaź w niej łeb i nóżki. Na koniec dodaj pokrojoną w kostkę słoninę i bułkę, i smaź dalej. Przed podaniem na stół połóż nóżki wokół łba, słoninę i bułkę połóż na łeb, a na koniec posyp wszystko imbirem i pieprzem. Dobrze jest też podawać łeb w sosie rodzynekowym albo jak mięso cielęce – ze słoniną i majerankiem.

Łeb cielęcy w kwaśnym bulionie

Łeb po ugotowaniu przełóż do garnka i polej bulionem, aby pozostał ciepły. Potem weź 6 żółtek i utrzyj je w garnku wraz z białą mąką, dodając łyżkę octu winnego. Następnie dodaj jeszcze większy kawałek masła, więcej octu, imbir, pieprz i gałkę muszkatołową, i postaw na ogniu. Mieszaj, aż zacznie gęstnieć. Potem dolej łyżkę zimnej wody, w przeciwnym razie się zetnie. Następnie wyjmij łeb z ciepłego bulionu, włóż go do miski, otwórz od góry czaszkę, wyjmij mózdzek i połóż go obok łba na misce. Potem polej łeb bulionem i posyp skwarkami i bułką.

— 163 —

Łeb cielęcy okładany

Po ugotowaniu i oczyszczeniu łba cielęcego weź odpowiednio duży kawałek pieczeni cielęcej i zrób z niej farsz taki jak do okładanego udźca. Potem włóż łeb do tortownicy, posmaruj go jajkami, nałóż nań farsz tak, by zachować formę łba. Wygladź nożem posmarowanym jajkiem i posmaruj stopionym masłem, a także żółtkiem. Następnie posyp łeb tartą bułką i upiecz go na złoty kolor w piecu. Nóżki też można pokładać farszem, by potem ułożyć je wokół łba. Sos do tego można zrobić jakikolwiek.

Łeb cielęcy po angielsku

Łeb najpierw sparz, potem wytnij język i rozpołów łeb. To samo zrób z nóżkami, ale oddziel mięso od kości. Następnie dobrze wypłucz, a potem ugotuj w wodzie z solą. Po ugotowaniu wyjmij połówkę łba, oddziel mięso z kości policzkowych, posmaruj je stopionym masłem, posyp grubo tartą bułką lub chlebem, posiekaną pietruszką, solą i pieprzem. To samo uczyn z połową nóżek. Nóżki można też zrobić w potrawce, tak jak mięso cielęce.



Nóżki cieleńce marynowane

Oczyść nóżki i wypłucz, postaw je na ogniu w wodzie zmieszanej z octem i winem, dodając trochę ziół, tymianku, szaławii i estragonu, i gotuj, aż zmiękną. Potem wyjmij je i osusz. Rozgrzej na patelni szmalec lub świeży olej prowansalski, a potem usmaż na niej nóżki na brązowo. Następnie obłóż dno garnka liśćmi laurowymi i przyprawami, połóż na to nóżki i dolej octu i oleju lub tylko samego octu. Jeśli masz więcej nóżek, to układaj je warstwami, aż naczynie będzie pełne. Ta potrawa długo utrzymuje świeżość.

Wątróbka cieleńca w necówce

Posiekaj na drobno jedną lub kilka wątrób cieleńczych, wymieszaj je na ogniu z namoczoną bułką, dodając pieprzu, ziela angielskiego i gałki muszkatołowej. Następnie posiekaj słoninę, dodaj 5 do 6 jajek i włóż wszystko razem do necówki cieleńcej, która nie ma dziur. Potem połóż necówkę na patelni wysmarowanej masłem, dobrze przykryj i upiecz w piecu chlebowym lub na ogniu. Dobrze też jest, żeby wątróbę najpierw ugotować, a później zetrzeć na tarce.

Duszona wątroba cieleńca

Wątróbę naszpikuj grubymi paskami słoniny, posyp mąką i usmaż na brązowo w brytfannie na maśle, często obracając. Potem dolej nieco bulionu mięsnego, dodaj kilka całych cebul, przyprawy, a jeśli chcesz – skórkę cytryny. Gdyby sos nie był dostatecznie gęsty, to dodaj nieco zasmażanej mąki. Przed podaniem na stół wyjmij cebule. Zamiast cebul można też wziąć czosnek. Należy też zważać na to, by wątroba nie za długo gotowała się w sosie, bo będzie zbyt sucha. Poprzez duszenie w maśle staje się ona soczysta. Można tę potrawę przygotować też na inny sposób: włóż wszystko do tortownicy i piecz na dość silnym ogniu, aż zbrązowieje.

Albo inaczej:

Zrób sos: zasmaż łyżkę mąki na dużym kawałku masła, dodaj kapary, szalotki, podgotowaną pietruszkę, skórkę cytryny; wszystko to posiekaj na drobno i zmieszaj z bulionem wołowym, tak aby zgęstniał, a następnie zagotuj. Potem połowę ugotowanego łba i nóżek włóż do miski obok upieczonych, posyp ugotowanymi na twardo i posiekanymi jajkami, polej sosem ugotowane mięso, ale nie pieczone. W ten sposób wygląda to dobrze i jest smaczne.

Smażony łeb cielęcy

Łeb cielęcy umyj dokładnie i podgotuj w wodzie z solą. Następnie wyjmij go i zrób przy szyi mały otwór, tak żeby można było wyjąć mózdzek, z którego usuń wszystkie żyły i błony, a potem utrzyj, dodając trochę tartej bułki zasmażonej na maśle, małe rodzyunki, tłuczone migdały, pieprz, gałkę muszkatołową i kilka jajek. Powstałym farszem napełnij łeb, obwiąż go nicią, wbij na rożen i piecz przez trzy godziny, ciągle obracając i polewając masłem, i posypując tartą bułką. Potem przelóż łeb do miski, udekoruj pysk i oczy pęczkami rozmarynu, i podawaj na stół.

Jak upiec nóżki cielęce

Rozkrój nóżki wzdłużnie i gotuj, aż zmiękną. Gdy ostygną, osusz je. Potem weź pół kwarty mleka i wymieszaj je z taką ilością dobrej mąki, aby powstał rzadki kleik. Wbij do niego 4 jajka i przypraw solą, cukrem i gałką muszkatołową. Następnie rozgrzej na ogniu szmalec lub masło i dodaj łyżkę gorącego tłuszczu do kleiku, który wylej potem na nóżki, ale ich w nim nie obracaj, tylko upiecz na złotobrzązowy kolor na maśle. Niewielka ilość szmalcu lub masła wchłonięta przez mąkę sprawi, że nóżki będą twarde i chrupiące. Zamiast mąki można wziąć tartą bułkę i dużo siekanej pietruszki; w ten sposób przygotowuje się je zazwyczaj do łba.

Wątróbka cielęca w kwaśnym sosie cebulowym

Przygotowuje się ją w taki sam sposób, jak wcześniej opisano, z tą różnicą, że do sosu dodaje się dużo drobno siekanej cebuli i octu.

Jak przyrządzić wątróbkę cielęcą na wzór ptactwa

Umyj wątróbkę dokładnie i oczyść ją z żył, potem pokrój na kawałki szerokie na trzy palce i grube na jeden. Następnie ułóż je po dwa obok siebie i przypraw z wierzchu goździkami, pieprzem i solą. Potem pokrój słoninę na paski grubości grzbietu noża i wielkości kawałków wątroby i połóż na kawałkach wątroby. Przypraw je, po czym połóż po kawałku słoniny między każdą parę wątróbek, weź necówkę cielęcą, pokrój ją na takie kawałki, aby można było w nie zawinąć kawałki wątróbki i słoniny. Posyp je przyprawami ze wszystkich stron i zaszyj w kawałkach necówki. Następnie nabij na ruszt i podpiecz. Na koniec daj je do garnka i podsmaż na brązowo. Po wyjęciu z garnka podbierakiem, aby obciekło masło, rozetnij nici i podawaj na stół. Smakosze mogą dodać podczas smażenia tłuczone owoce jałowca.

Siekane podroby cielęce w potrawce

Podroby ugotuj, odstaw, aby ostygły, i oczyść. Następnie posiekaj, włóż do brytfanny i dodając kawałek masła, postaw na ogniu. Potem dodaj łyżkę mąki i mieszaj, aż przybiorą brązowy kolor. Następnie dolej bulionu mięsnego, przypraw pieprzem, gałką muszkatołową i siekaną pietruszką, i dalej gotuj. Gdy będą gotowe, podawaj obłożone zasmażanymi na maśle kromkami bułki lub tylko pokrojone na średniej wielkości kawałki i przyrządzone w potrawce jak mięso cielęce. Na koniec wymieszaj z kilkoma jajkami. Wątrobę odkłada się zazwyczaj na bok, aby przyrządzić z niej osobne danie.

Podroby cielęce na ogniu

Podroby także podgotuj i pokrój na średniej wielkości kawałki. Włóż na patelnię pokrojoną w kostkę słoninę, dodaj posiekaną cebulę, przyprawy, ocet winny i bulion. Na koniec zagęść zasmażaną mąką.

Jak zrobić mus z płuczek cielęcych

Płuca podgotuj, ostudź i posiekaj drobno. Potem postaw na ogniu garnek z odrobiną masła, zrumień je. Dodaj mąki i także ją zrumień, a następnie dodaj posiekane płucka i dolej bulionu mięsnego, dobrze przypraw, a gdy się ugotuje, zagęść bulion jajkiem, zaś przed podaniem na stół udekoruj ugotowanymi na twardo i pokrojonymi wzdłużnie jajkami.

Potrawka z flaczek cielęcych

Jeśli flaczki zostały dobrze oczyszczone u rzeźnika, wymyj je i podgotuj nieco z solą. Potem włóż je do zimnej wody, wyjmij wszystkie gruczoły, a potem pokrój flaczki na kawałki, włóż je wraz z kawałkiem masła i przyprawami do garnka, i duś, dodawszy jeszcze kilka cebul, liści laurowych, jedną łyżkę wina, octu i odrobinę bulionu mięsnego. Przed podaniem na stół wybełtaj bulion z kilkoma jajkami, a potem wymieszaj go znowu z flaczkami, aby dobrze zgęstniał.

Flaczki na kwaśno z małymi rodzynkami

Przygotuj je jak w potrawce, tylko dodaj trochę więcej octu i, aby złagodzić smak octu, trochę cukru. Małe rodzynki najpierw zagotuj w wodzie, zanim dodasz je do flaczków. Na koniec wybełtaj bulion z jajkami, można to też zrobić z majerankiem. Flaczki przyrządź do sosu tak, jak wcześniej opisano. Potem wylej na nie bulion mięsny, dodaj kawałek masła i dużo tartego majeranku, na koniec dodaj gałkę muszkatołową, zagęść sos bułką tartą i jeszcze raz zagotuj. Zamiast majeranku można wziąć siekaną nać pietruszki, a do bulionu wmieszać jajka.

Nerki cielęce na butce

Jeśli masz pieczeń z nerek, to wyjmij z niej nerki wraz z tłuszczem i posiekaj je drobno, dodaj bułki tartej tyle, ile trzeba, rozrzedź 4 lub 5 jajkami i kilkoma łyżkami śmietany, przypraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową, i zrób z tego farsz. Nałóż go nożem na kromki, wygładź i upiecz w tortownicy. Temperatura musi działać od góry, u dołu ma być gorący popiół. Ta potrawa jest podawana na ciepło.

Jak przygotować smaczny mózdzek

Weź mózdzek z 3 albo więcej cielęcych łbów i podgotuj go z przyprawami. Potem wyjmij i rozbij na kawałki wielkości orzecha włoskiego, obtocz w jajku, posyp tartą bułką i upiecz w tortownicy. Przed podaniem na stół pokrop obficie sokiem z cytryny i obłóż plasterkami cytryny.

Ozór cielęcy pieczony na rożnie

Osolone ozory ugotuj i ściągnij z nich skórkę, potem naszpikuj cienko krojoną słoniną. Zawiań i nabij na rożen tak, aby przednia i tylna część się złączyły. Pokrop je masłem i upiecz na brązowo. Zrób sos: weź wino i trochę octu, gałkę muszkatołową i cukier, i wszystko to zagotuj. Powstały sos wylej na upieczone ozory. Można je też zrobić w inny sposób: ugotowane i obrane ozory posmaruj masłem, wbij na rożen, posyp bułką i usmaż w garnku. Polej kwaśnym sosem brązowym z kaparami lub ostudź i podawaj wieczorem na zimno do sałatki.

Prawdziwki na maśle

Obierz grzyby i pokrój drobno, włóż je na patelnię i wysusz na ogniu. Potem zrumień w garnku tyle masła, ile uznasz za stosowne, dodaj do niego grzyby i usmaż je. Następnie dodaj siekaną nać pietruszki, imbir i pieprz, i gotowe. Jeśli kto chce mieć je na kwaśno, to niech da grzyby do garnka z odrobiną masła, przykryje garnek i dusi je przez chwilę. Potem niech wleje na nie ocet i bulion mięsny, i zagotuje, a potem wmiesza zasmażoną mąkę i doda imbiru.

Jak dobrze przyrządzić pieczarki

Oczyść dobre, świeże pieczarki, umyj je w świeżej wodzie i daj dobrze obcieknąć w durszlaku. Potem uduś je na maśle w garnku, a następnie dodaj bulionu mięsnego, przypraw solą, imbirem, drobno siekaną pietruszką i, jeśli chcesz, dodaj jeszcze octu i cebuli. Następnie wybełtaj sos z kilkoma jajkami i gotowe.

Jak zrobić proszek pieczarkowy

Weź 2 łuty gąsek, 8 łutów trufli, 4 łuty smardzów, pół łąta białego pieprzu, pół łąta goździków, kilka skórek gorzkiej pomarańczy i cytryny. Wszystko to utłucz na proszek. Przechowuj w suchym miejscu i używaj do różnych bulionów, potrawek, pasztecików i ciast. Daje on taki smak, jakby były to świeże pieczarki.

Jak dusić gąski

Gąski przygotuj tak jak inne grzyby. Jeśli są duże, to posiekaj je w maśle. Małe gąski robi się tak: do garnka włóż trochę pokrojonej słoniny, a gdy się usmaży, to włóż do niej gąski i smaż je przez chwilę. Potem dolej bulionu mięsnego, dodaj siekanej pietruszki i małe cebule, i gotuj na małym ogniu. Na koniec dolej nieco wywaru szynkowego lub cielęcego, żeby zgęstniało, i podawaj na stół.

Trufle z szynką

Weź jeden albo dwa tuziny trufli, zależnie od tego, jak są duże. Włóż je do garnka i gotuj w bulionie cielęcym. Gdy będą gotowe, usmaż w garnku plastry szynki, a potem dodaj do nich trochę roztopionej słoniny i nieco mąki, a gdy się zarumieni, dolej bulionu. Kiedy będą już gotowe, podlej je gęstym sosem z szynki lub cielęcym. Następnie przełóż trufle do miski i polej tym szynkowe ragout.

Jagnięcina w sosie maślanym

Gdy mięso jagnięce się prawie ugotuje, to przelóż je do garnka z bulionem mięsnym i przypraw. Dodaj kawałek masła i tartą bułkę, zagotuj. Sos możesz zagęścić jajkami.

Jagnięcina z młodymi pączkami chmielu

Mięso rozdziel na kawałki tak jak do potrawki, wypłucz w wodzie i zagotuj. Potem zasmaż trochę mąki na maśle, jagnięcinę posól, przypraw gałką muszkatołową i tymiankiem, i wszystko razem zagotuj. Młody chmiel pokrój, umyj i zagotuj, a potem podaj do mięsa. Gdy jest gotowe, sos zagęść żóltkami.

Jagnięcina z agrestem

Weź tartą bułkę i na wpół dojrzałe owoce agrestu, włóż to wszystko do małego garnka i podgotuj lekko w bulionie mięsnym, aż owoce, z których przedtem usunąłeś łodyżki i szypułki, zmiękną. Potem przetrzyj je przez durszlak, dodaj tylko odrobinę wina, gdyż te owoce dają dużo soku, przypraw je goździkami, pocukrz. Następnie dodaj większą ilość agrestu i gotuj, aż owoce zmiękną. Jeśli bulion nie jest dostatecznie gęsty, to dodaj trochę białej mąki; niektórzy dodają też masła. Tak powstały sos podawaj do ugotowanej jagnięciny.

Jagnięcina w potrawce

Rozdziel ćwiartkę jagnięcia na 4 części, naszpikuj je słoniną, usmaż w garnku, po czym dogotuj w bulionie, do którego dodaj pieprz, gałkę muszkatołową, pieczarki, tymianek lub estragon, galaretę z nóżek cielęcych lub z pieczenia cielęcej. Potem zagęść tartą bułką i podaj do mięsa.

Jagnięcina ze szczawiem

Mięso z jagnięcia, które musi pochodzić z przedniej ćwiartki, podziel na kawałki jak na potrawkę i postaw w garnku na ogień, dodając przyprawy, cebulę i porządny kawałek masła. Przebierz liście szczawiu, umyj je i zagotuj, potem odlej wodę na durszlaku, szczaw podduś nieco na maśle i dodaj do jagnięciny. Jeszcze trochę podgotuj, a jeśli jest za kwaśne, to złagodź ten smak odrobiną cukru. Na koniec wmieszaj trochę białej mąki lub wymieszaj sos z jajkiem. Dodaj gałki muszkatołowej i podawaj na stół.

Jagnięcina z cebulą

Mięso ugotuj w brytfannie, potem pokrój dowolną ilość cebul w plasterki i dodaj je do mięsa. Do tłustego bulionu dodaj garść kminku i gotuj dalej, aż będzie gotowe. Na koniec zagęść bulion tartą bułką.

Baranina z rzepą

Mięso podziel na kawałki i ugotuj w garnku. Mięso musi się dobrze wygotować, aż nie będzie już szumowin, a potem musi ostygnąć. W przeciwnym razie będzie miało czerwony kolor. Potem postaw na ogniu brytfannę z burakami i tłustym bulionem, całymi ziarnkami pieprzu, liśćmi laurowymi i ugotuj. Następnie włóż do tego mięso, gotuj jeszcze przez pół godziny, a na koniec dodaj zasmażonej mąki, kawałek cukru i wymieszaj z bulionem, który przybierze kolor żółtoczerwony. Jeśli bulion ma mieć jasny kolor, to weź białą mąkę. Tę potrawę trzeba dobrze wygotować, w ten sposób będzie posilna.

Baranina z białą kapustą

Przygotowuje się ją tak jak z burakami: kapustę pokrój zależnie od wielkości na 4 albo więcej kawałków. Jeśli gotowała się przedtem razem z mięsem, to posyp ją zasmażaną mąką. Jeśli zaś ma pozostać biała, to posyp ją tartą bułką. Jeśli mięso jest cienkim kawałkiem żeberka, to przed podaniem na stół podsmaż je nieco na ruszcie i posyp tartą bułką oraz tłuczonym pieprzem. Przed podaniem na stół posyp pieprzem także kapustę.

Baranina z marchewką

Włóż mięso do marchwi pokrojonej wzdłużnie lub do pasternaku i gotuj je razem, tak jak inne potrawy. Dodaj drobno posiekaną pietruszkę, pieprz i zagęść tartą bułką.

Duszony udziec barani z cebulą lub szalotką

Dobrze objij udziec drewnianym młotkiem, aby skruszał, naszpikuj go cebulą lub szalotką i włóż do brytfanny, dodając liści laurowych, soli, całych ziaren pieprzu, a potem postaw na silnym ogniu. Gdy będzie już całkiem kruchy, odlej bulion, udziec daj na drewnianą podstawkę, zbierz tłuszcz z bulionu i obsmaż na nim udziec ze wszystkich stron, ale bacz, by się nie przypalił. Pokrój odpowiednią ilość cebuli lub szalotek, do których możesz też dodać 10 ząbków czosnku, i postaw je na ogniu, dodając masła lub jeszcze lepiej – łoju baraniego. Dodaj też kawałek cukru, ale cebule dodaj dopiero, gdy tłuszcz zrobi się brązowy, i duś. Do odlanego bulionu dodaj zasmażonej mąki i pokrop sokiem z cytryny, jeśli chcesz, by był kwaskowaty. Dopraw gałką muszkatołową i polej tym udziec.

Duszony udziec barani z kiszonymi ogórkami

Udziec najpierw uduś i zasmaż na brązowo, potem pokrój ogórki na plasterki, duś je przez moment w tłuszczu, po czym dodaj do udźca i przypraw pieprzem i imbirem. Użyj bulionu, który odlałeś z udźca, dodaj octu, jeśli jest dostatecznie kwaśny, i zagęść go zasmażaną mąką.

Udziec barani nadziewany ostrygami

Weź dobry, gruby udziec, zawiń go w płótno i obij, żeby był dość kruchy. Natnij go pod spodem, gdzie jest grube mięso i wytnij tyle mięsa, ile możliwe i tak, aby nie zrobić żadnych innych otworów. Wycięte mięso posiekaj wraz z ćwiercią funta tłuszczu nerkowego, dodaj 10 do 12 ostryg, z których każda jest przecięta na 4 kawałki, 3 żółtka i przyprawy oraz szalotki. Zrób z tego wszystkiego farsz i wypełnij nim udziec, po czym zaszyj go, umyj w ciepłej wodzie, włóż do garnka z bulionem mięsnym, wrzuć do tego wiązki ziół, jak też liść laurowy, rozmaryn i szalwię, kilka cebul i postaw na ogniu węglowym. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu. Gdy będzie gotowe, dolej szklanicę wina i bulionu, wkrój do tego około 20 ostryg. Muszą one jednak najpierw dusić się w maśle. Dodaj sok z jednej lub więcej cytryn, gałkę muszkatołową, a na koniec – zasmażaną mąkę. Gotuj jeszcze chwilę, a przed podaniem na stół obłóż plasterkami cytryny.

Jak zrobić karbonadę²³ z żeberek baranich

Weź kawał żeberka i daj rzeźnikowi, by je obił na karbonadę. Odkrój żeberka od siebie, usuń z nich grubą, tłustą błonę i wszystkie chrząstki, a potem zeskrob całe mięso z dolnej części żeberka ruchem od dołu do góry. Przytnij żeberka, żeby nie były zbyt długie i obij teraz mięso na krucho, po czym owiń je wokół kości w taki sposób, żeby karbonada wyglądała jak drzewko z pniem. Następnie zwilż ją ubitymi jajkami, obtocz w tartej bułce, soli, pieprzu i posiekanej pietruszce. Upiecz ją na ruszcie lub w garnku na maśle. Na ruszcie ciągle posypuj bułką. W ten sam sposób przygotowuje się karbonady cielęce. Kładzie się je na warzywa lub podaje osobno. Do baraniej karbonady zrób sos brązowy z kaparami, a do cielęcej – sos biały angielski albo winny.

²³ Pieczeń z rusztu (przyp. tłum.).

Żeberka baranie duszone w jasnym piwie

Żeberka zanurz w takiej ilości piwa, żeby je zakryło. Postaw na ogniu i dodaj soli, przypraw, i uduś. Na koniec posiekaj pół garści szalotek, dodaj do środka, zagotuj i zagęść tartą bułką.

Udziec barani jak dziczyzna

Objij udziec barani na krucho, potem naszpikuj go słoniną i szalotkami, posyp grubo tłuczonym pieprzem i zielem angielskim, obłóż liśćmi laurowymi, rozmarynem i bazylią, i włóż do zagotowanego octu, który jest jeszcze ciepły. Gdy już przejdzie bejcą, co nastąpi po 4 do 5 dniach, upiecz udziec na rożnie, podlewając suto octem z bejcy, i podawaj na stół.

Jak usmażyć nerki baranie

Nerki włóż do wody, natnij je wzdłuż, zdejmij błonę, naszpikuj, posól i popieprz, a potem wbij je na rożen i usmaż. Następnie polej je gorącym szmalcem, a na koniec – masłem. Posyp tartym chlebem i jeszcze raz obsmaż, aż zaczną puszczać pianę. Przed wydaniem na stół podlej je masłem, w którym były smażone.

Ragout z pieczeni baraniej

Po pokrojeniu pieczeni baraniej na plasterki wkrój do brytfanny cebulę i duś ją w tłuszczu, który zebrałeś z bulionu pieczeniowego. Potem dolej łyżkę octu winnego i bulionu mięsnego, i też trochę brązowego bulionu pieczeniowego. Włóż do tego pieczeń, przypraw i zagotuj. Na koniec dodaj krojonej cytryny i zagęść tartym chlebem.

Ozory baranie w sosie siekanym

Ozory ugotuj z soli²⁴, żeby były miękkie, po czym zdejmij z nich skórki i odstaw, by wystygły. Potem weź trufle, smardze i pieczarki, a jeśli chcesz, to też pistacje. Wszystko to oczyść i posiekaj na drobno. Następnie zasmaż nieco mąki na brązowo, dodaj do tego drobnutko siekaną cebulę, pieprz i skórkę cytryny, wymieszaj wszystko z bulionem mięsnym i zagotuj na gęsty sos, dodając na koniec sok z jednej cytryny. Gdy sos jest gotowy, pokrój ozory na plasterki i przegotuj je w sosie. Posyp je tartym chlebem i nakryj pokrywką z węglami, aby się zrumieniły.

²⁴ Gotowane w mocno osolonej wodzie (przyp. tłum.).

Świeża wieprzowina z sosem na dziko

Mięso umyj i ugotuj z soli, ale nie za miętko. Potem zetrzyj na tarce kawałek chleba, zarumień go na maśle, a gdy będzie prawie gotowy, dodaj pokrojonej w kostkę słoniny i cebule. Wszystko kilka razy wymieszaj, by się nie zrumieniło. Polej odrobiną octu, przypraw goździkami, pieprzem i imbirem, dodaj plasterki cytryny, liście laurowe, 5 do 6 ziaren jałowca i małą gałązkę rozmarynu. Następnie rozcieńcz bulionem wieprzowym i zagotuj razem z mięsem. I gotowe.

Żeberka wieprzowe w sosie musowym

Żeberka najpierw ostro podgotuj prosto z soli, a potem, po ostygnięciu, posmaruj je szmalcem, który zebrał się na sosie, włóż do tortownicy lub wsadź do pieca chlebowego, posyp grubo tartą bułką i odrobiną goździków, i upiecz na złotobrząowy kolor. W tym czasie rozcieńcz mus czereśniowy lub śliwkowy z winem i wodą. Samo wino uczyniłoby potrawę zbyt ostrą. Potem pocukrz i przypraw ziele angielskim lub goździkami i zagotuj. Sos podawaj na głębokim półmisku, a na nim upieczone żeberka.

Wieprzowina z kluskami

Mięso ugotuj, a jeśli jest świeże, to dobrze posól. Jeśli jednak masz mięso peklowane, które długo już leżało w zalewie, to najpierw je wymocz w wodzie. Potem weź trochę sosu z pyz, zagęść mąką, dodaj smażonej słoniny i majeranku, i polej tym mięso i pyzy.

Jak zrobić galaretę z tba wieprzowego

Łeb rozdziel na dwie połówki, dobrze go ugotuj, wyjmij kości, nie naruszając skóry, i posyp przecięte strony połówek pieprzem, goździkami, kardamonem i tartą skórką cytryny. Potem połóż jedną połówkę tba skórą na dół na serwetę, a drugą połówkę na tę pierwszą. Musisz to zrobić, gdy połówki są jeszcze ciepłe. Następnie zawiąż serwetę od góry. Połóż na wierzch deskę obciążoną kamieniem, aż łeb wystygnie. Albo jeśli łeb wieprzowy jest dobrze ugotowany, ściągnij z niego skórę, wyjmij kości, posiekaj mięso drobno, rozciągnij serwetę nad miską, włóż do niej ściągniętą skórę, a na to połóż posiekane mięso. Przykryj od góry drugą częścią skóry, po czym zawiąż serwetę i przytrzymaj ją w gorącej wodzie, żeby się całkowicie rozgrzała. Potem, jak opisano wcześniej, galaretę ściśnij i włóż do solanki. Podawaj pokrojoną w plastry, polaną octem i posypaną pieprzem.



Ucho wieprzowe w potrawce

Ugotuj ucho mocno prosto z soli i pokrój na małe kawałeczki. Włóż do garnka, dodaj kawałek masła, całą cebulę, podduś trochę na ogniu, dolej szklankę wina, kilka łyżek octu winnego, przypraw imbirem, gałką muszkatołową i skórką cytryny, i wszystko to dobrze uduś. Potem dodaj bulionu mięsnego i gotuj dalej. Na koniec wybełtaj trochę bulionu z 3 jajkami i dodaj do potrawki.

Jak upiec ozory wieprzowe na rożnie

Ozory najpierw ugotuj prosto z soli, potem ściągnij z nich skórki i naszpikuj je drobno pokrojoną słoniną, po czym podwiń, nabij na rożen, a podczas pieczenia dobrze podlewaj, żeby ozory nie wyschły. Zazwyczaj podaje się do tego sos brązowy z dużą ilością kaparów i dużo cebuli.

Jak przyrządzić nóżki wieprzowe

Oddziel kopyta od nówek, opal sierść słomą lub papierem, rozetnij je wzdłużnie, umyj i ugotuj ostro z soli. Potem podawaj na zimno z oliwą, octem i siekanym szczypiorem. Albo upiecz je jak nóżki cielęce, zamarynuj lub podaj z musztardą albo sosem cebulowym.

Jak zrobić, żeby kury szybko skruszały

Gdy zabijesz kurę, musisz jej natychmiast wykluć oczy, naciągnąć szyję i szybko dać do zimnej wody, ażeby się całkowicie ochłodziła, zanim ją ugotujesz. Bo jeśli włoży się ją do gorącej wody, zanim się ochłodzi w zimnej, to mięso będzie twarde. Nie trzeba jej też za bardzo przegotować, bo jak jest młoda, to się rozpadnie, a jak stara, to skóra będzie twarda.

Jak zrobić, żeby stare kury skruszały

Zapał trzy razy okowitę i polej nią kurę, a potem ją nakryj. Następnie wylej na nią masło, w ten sposób pozbędziesz się zapachu okowity. Można ją też natrzeć przyprawami i włożyć na kilka dni do octu, to będzie smakowała jak dzikie ptactwo.

Metode kury smażone z agrestem

Po oczyszczeniu usmaż kury na rożnie. Potem oczyść agrest z szypulek i łodyżek, i włóż na chwilę do wrzącej wody. Następnie odcedź i włóż do garnka wraz z białym winem, dużą ilością cukru, drobniotko startą skórką cytryny, cynamonem i kawałkiem masła wielkości orzecha włoskiego. Postaw na ogniu i gotuj powoli, delikatnie mieszając, aby się nie przepaliły, ale też nie rozpadły. Na koniec dodaj trochę tartej bułki albo wymieszaj bulion z kilkoma żółtkami i odrobiną wina. Gdy się zagotuje, podaj na stół i włóż na to smażone kury. Ale można też kury ugotować, a potem zagotować je raz jeszcze z sosem. W ten sam sposób można przyrządzić cielęcinę lub jagnięcinę z agrestem.

Kury w potrawce ze smardzami

Kury przyrządź w całości lub, jeśli są duże, to w kawałkach jak do potrawki, przy czym wskazówki, jak to zrobić, zostały już podane przy cielęcinie. Potem namocz smardze i umyj je w ciepłej wodzie, żeby nie było w nich piasku. Włóż je do garnka i duś przez chwilę z kawałkiem świeżego masła, a potem dodaj wraz z sosem, w którym się dusiły, do kur. Przypraw gałką muszkatołową, dolej bulionu i duś dalej, aż będzie gotowe. Na koniec wymieszaj bulion z kilkoma jajkami i zagęść tartą bułką.

Kury z rakami i pyzami w potrawce

Przygotuj kury tak, jakbyś miał je smażyć, a potem kilka razy je zagotuj z soli. Wyjmij je z garnka i ostudź w ciepłej wodzie, aby były białe. W tym czasie ugotuj i rozbierz kopę raków. Z pancerzyków zrób masło rakowe, a noski napełnij masą pyzową. Później zrób pyzy z siekanego mięsa cielęcego. Teraz pokrój kury i włóż do garnka z masłem, do którego dodaj też masło rakowe i uduś, dodając jedną cebulę. Następnie dodaj bulion, raki i na koniec pyzy, i zrób potrawkę. Przypraw gałką muszkatołową, dodaj łyżkę gęstej, kwaśnej śmietany i zagęść zasmażaną mąką. Przed podaniem na stół polej kury masłem rakowym.

Kury pieczone w piecu z ryżem

Po oczyszczeniu odetnij kurom nogi przy stawie chrząstki i odłóż je. Kość piersiową wciśnij do środka, żeby kury dobrze wyglądały, po czym gotuj je z odrobiną masła i przypraw. Ugotuj ryż w bulionie mięsny. Jeśli gotujesz go w wodzie, to trzeba go oklepać z dużym kawałkiem masła. Potem odstaw w misce, by wystygł. Dodaj masło i gałkę muszkatołową, i wbij 7 do 8 jajek. Następnie zrób pasek z kruchego ciasta maślanego wokół półmiska, w którym będzie podawane, wysmaruj go grubo masłem, wsyp trochę ryżu, na to połóż kury i nakryj pozostałym ryżem. Wygladź nożem, posmaruj wszystko masłem, posyp tartą bułką, włóż do rozgrzanego pieca chlebowego i upiecz. Po upieczeniu obłóż plasterkami kiełbasy serwelatki.

Kury w sosie kaparowym

Gdy kury się ugotują, ostudź je i pokrój jak na potrawkę. Potem postaw na ogniu garnek z porządnym kawałkiem wyplukanego masła, na to włóż kury i przypraw je gałką muszkatołową, imbirem, skórką cytryny i całą cebulą. Gdy się poddusi, dodaj 3 do 4 łyżek kaparów, trochę zasmażanej mąki, łyżkę octu winnego, rozcieńcz bulionem mięsny i, jeśli chcesz, odrobiną białego wina. Złagodź smak kawałkiem cukru wielkości orzecha włoskiego i gotuj na małym ogniu, aż będzie gotowe.

Kury en Roquelaure

Gdy kury ugotują się na miękko, pokrój je na cztery części. Zrób rzadkie ciasto z mleka, jajek, mąki i gałki muszkatołowej. Obtocz w nim ćwiartki kur i usmaż je w świeżym szmalcu na złoty kolor.

Kury z ostrygami

Przygotuj kury do smażenia, wbij na rożeń i podlewaj tak długo roztopionym masłem, aż będą gotowe. Potem zdejmij je z rożna, włóż do cynowej miski i wyciśnij z nich talerzem cały sos, który następnie dodaj do bulionu na patelni. Kury włóż teraz do garnka, dolej bulionu, białego wina, dodaj gałki muszkatołowej, plasterki cytryny, kilka liści laurowych i gotuj na małym ogniu. Krótko przed podaniem dolej do tego bulionu z patelni, dodaj 50 ostryg i gotuj tak długo, aż ostrygi oddadzą swój smak. Przed wydanym na stół obłóż plasterkami cytryny i pokrop sokiem z cytryny.

Kura z nadzieniem rakowym

Oczyszczając kury, trzeba bardzo uważać, aby nie uszkodzić skóry, którą należy oddzielić na całej piersi i nogach. Gdyby kura miała być pozostawiona na noc, to wystarczy włożyć ją na pół godziny do letniej wody, a skóra odejdzie sama. Następnie zrób farsz z ugotowanych i posiekanych szyjek rakowych, namoczonych w mleku, wyciśniętych bułek, jajek, gałki muszkatołowej, drobno posiekanej szalotki i pietruszki, łyżki dobrej śmietany albo świeżego, rozpuszczonego masła. Farszem wypełnij przestrzeń między skórą a mięsem, ale nie za obficie. Potem obwiąż skórę na szyi. Jeśli masz pod ręką gorącą wodę, to włóż do niej na moment kurę i natychmiast wyciągnij, a potem nabij na rożen i piecz na bardzo małym ogniu. Podlewaj masłem rakowym zamiast zwykłym, posyp solą zaraz na początku, a na koniec posyp tartą bułką i daj się jej zrumienić. Przed podaniem na stół polej gorącym masłem rakowym i obłóż plasterkami cytryny.

Kury w czarnym sosie

Przy zabijaniu kur zachowaj ich krew i zmieszaj ją z octem, potem podziel kury na cztery części i obsmaż je w gorącym szmalcu na brązowo. Następnie włóż je do garnka, dodaj tartego chleba żytniego, także zarumienionego na szmalcu, wlej całą zebraną krew oraz wino lub bulion mięsny, przypraw goździkami, posłodź odpowiednio i przegotuj, mocno mieszając, aby krew się nie ścięła, i podawaj. Do tego można też podać kluski mączne i pieczone owoce.

Galareta z kury

Weź starą kurę, która nie jest za tłusta, zabij ją, ale nie wkładaj jej do wrzątku, tylko oskub jak gęś. Wyjmij wnętrzności i wytrzyj ją ściereczką na czysto. Potem posiekaj ją wraz z kawałkiem cielęciny, zaś jej serce, wątrobę i żółdek bardzo drobno. Przypraw solą i gałką muszkatołową, i włóż to wszystko do cynowej flaszki o pojemności półtorej kwarty. Tę szczelnie zakręć, a w pogotowiu miej wrzącą wodę w osobnym garnku. Włóż do niej flaszkę i gotuj mniej więcej przez dwie godziny, potem odlej sos, znowu zakręć i gotuj jeszcze przez dwie lub trzy godziny. Następnie przelej wszystko do płóciennego worka i wyciśnij dobrze między dwoma talerzami, włóż do garnka i dobrze przykryj. Można wziąć do tego tylko połowę kury i nóżkę cielęcą. Można też zrezygnować z cielęciny. Taka galareta może być w lecie trzymana w piwnicy nawet 8 dni. Jest to bardzo posilna i krzepiąca potrawa dla osób starszych i chorych. Jeśli zrobisz galaretę z kapłona, to będzie jeszcze lepsza i smaczniejsza.

Jak się obchodzić z domowymi i dzikimi kaczkami

Kaczkom domowym odetnij głowę – w niektórych stronach jest zwyczaj odrąbywania głów kaczych razem z szyją. Potem je oskub, oblej wrzątkiem i dokładnie oczyść. Następnie włóż je do zimnej wody i natnij od spodu, by wyciągnąć wnętrzności. Natnij też u góry szyję, by wyciągnąć przełyk i wole. Jeszcze raz je umyj i gotowe. Dzikie kaczki oskub najpierw jak te domowe, a potem opal je nad słomą lub papierem, wypatrosz i postępuj dalej jak z domowymi.

Jak dusić kaczki

Gdy domowe lub dzikie kaczki zostały oczyszczone, jak wyżej opisano, to odkrój skrzydełka i nogi na wysokości stawów, posyp solą i nadziej je dość grubymi paskami słoniny. Następnie włóż do garnka kawałek masła i kawałek słoniny. Wszystko zarumień. Kaczki posyp mąką, włóż je do gorącego masła i też je zarumień, po czym dolej bulionu mięsnego zmieszanego z odrobiną octu, dodaj całą cebulę, liście laurowe, imbir i pieprz, i duś na węglach. Na koniec zagęść tartym chlebem żytnim i dodaj, jeśli chcesz, kapary i cytrynę. Przed podaniem na stół wyjmij cebulę i dodaj jeszcze nieco gałki muszkatolowej.

Kaczki z pieczarkami

Kaczki uduś na maśle i słoninie, jak opisano wyżej. Potem weź suszone pieczarki i prawdziwki, i włóż je na kilka godzin do gorącej wody, aby zmiękły, a potem dodaj je do kaczek. Jednakże w tym wypadku nie możesz użyć ani octu, ani wina, ponieważ i pieczarki, i prawdziwki tego nie lubią. Weź tylko dobry bulion mięsny, przypraw go gałką muszkatolową, odrobiną imbiru i soli, i podduś na ogniu, a potem podawaj na stół.

Kaczki z kiszoną kapustą w piecu chlebowym

Kaczki nadziej na rożen i podpiecz, posmaruj je przy tym kilka razy masłem. Skapujący sos zbierz do patelni. Przygotuj kiszoną kapustę, a kiedy będzie prawie gotowa, odlej wodę, wyłóż ją na blat i pokrój drobno. Następnie włóż kapustę do garnka ze szmalcem i podsmaż na brązowo. Gdyby była zbyt sucha, to dolej nieco bulionu i duś jeszcze przez chwilę. Na koniec zrób rant z kruchego ciasta francuskiego, które porządnie posmaruj masłem albo jeszcze lepiej szmalcem, wrzuć na dno trochę kapusty, na to kaczki, pokrój je resztą kapusty i upiecz w piecu.

Kaczki z rzepą

Kaczki także podsmaż, w tym czasie pokrój rzepę wzdłuż, potem postaw szmalec na ogniu, a gdy się rozgrzeje, wsyp do niego trochę cukru, który wkrótce zrobi się brązowy, trzeba jednak uważać, żeby się nie przepalił. Teraz włóż do szmalcu rzepę i mieszaj, aż po pół godzinie zrobi się brązowa. Wtedy dolej bulionu mięsnego, włóż do tego kaczki, posyp wszystko pieprzem, a na koniec wmieszaj zasmażaną mąkę i jeszcze przez chwilę duś. I gotowe.

Kaczki z kapustą włoską

Przygotuj je tak samo jak z te z rzepą, ale kapustę włoską najpierw sparz i odlej pierwszą wodę. W ten sposób kapusta straci ostry smak. Potem duś ją w bulionie mięsnym lub wodzie z dość dużym kawałkiem masła, a gdy zmięknie, dodaj kaczki wraz z sosem i duś dalej. Potem popieprz i dodaj gałki muszkatołowej oraz wymieszaj z odrobiną zasmażanej mąki i kawałkiem cukru, aby zyskały czerwonobrzązowy kolor.

Kaczki nadziewane z truflami

Kaczki przygotuj jak do smażenia. Potem wytrzyj je ściereczką, rozkrój wzdłuż kręgosłupa i wyjmij delikatnie klatkę piersiową z kośćmi. Skrzydełka i udka odetnij w stawach, resztę pozostaw przy mięsie. Wraz z klatką i kością kręgosłupa wyjmij wnętrzności i wole. Potem zrób farsz: z mięsa odciętych skrzydeł i z innych kości, z wątróbki, serca, żołądka, kawałka baraniny z udźca i kawałeczka surowej szynki. Wszystko to dokładnie posiekaj, dodając lekko podgotowane trufle, pieczarki i szalotki. Następnie zrób porządną jajecznicę z 5 jajek. Weź 5 surowych jajek, pół funta wyplukanego masła, startą skórkę cytryny, wymoczone i posiekane sardynki, goździki, ziele angielskie, bazylię i majeranek. Posól to wszystko i wymieszaj z tartą bułką na masę o konsystencji budyniu. Gdy wszystko już zaszyjesz, to ułóż wtedy odpowiednio skrzydełka i udka, aby kaczka odzyskała swój wygląd. Następnie włóż ją do brytfanny, którą na dnie wyłóż boczkiem, posiekanymi szalotkami i tłuszczem wołowym. Potem ją dobrze przykryj i duś powoli na ogniu, od czasu do czasu odwracając. Jeśli sos się wygotuje, to dolej bulionu albo wody. Do kaczki zrób sos truflowy, sardynkowy lub inny brązowy sos, a potem wyciągnij ostrożnie nici.

Kaczki z kasztanami

Usmaż kaczki jak zwykle i przyrządź sos w następujący sposób: zasmaż mąkę na maśle z kawałeczkiem cukru na ciemnozłoty kolor, dodaj wina, octu winnego, tłuczone goździki, plasterki cytryny, obrane kasztany i gotuj na małym ogniu. Jeśli sos jest za ostry, to złagodź smak kawałkiem cukru. Trzeba go jednak stale mieszać, żeby się nie przypalił. Przed podaniem na stół polej usmażone kaczki sosem. Kaczki można też ugotować, ale przedtem należy poddusić je w sosie, aby nabrały smaku. Można je też przygotować w sosie cebulowym: pokrój dużo cebul na plasterki, usmaż je na maśle na miękko, a potem dodaj trochę mąki. Gdy mąka się zrumieni, dolej bulionu mięsnego, przypraw pieprzem i gałką muszkatołową. Gdy się podgotuje, włóż do tego podsmażone lub podduszone w garnku kaczki i przez chwilę je gotuj, aż sos stanie się gęstszy. Przed podaniem na stół dolej kilka łyżek octu winnego.

Jak oczyścić i przygotować kapłony

Obetnij kapłonowi głowę, daj mu ostygnąć, a potem włóż go do gorącej wody i poruszaj nim, aż zacznie gubić pióra. Potem go dobrze oczyść i włóż do zimnej wody. Albo – obetnij kapłonowi głowę i gdy jeszcze drga, objij go całego pięścią. W ten sposób odejdą pióra i będzie go można dobrze oczyścić. Tym sposobem postępuje się kuchnia francuska.

Sprasowany kapłon z ostrygami

Gdy przygotujesz już kapłona do smażenia, wbij go na rożen i lekko podsmaż, a skapujący tłuszcz zberz na patelnię. Potem polewaj kapłona świeżym masłem i smaż dalej. Podlewanie gorącym masłem sprawia, że staje się twardy. Następnie zdejmij kapłona z rożna i włóż go do miski, na wierzch połóż drugą miskę i obciąż ją, tak żeby wycisnąć z niego cały sos. Później weź wyplukane masło, posmaruj nim miskę i włóż tam kapłona. Połóż na niego plasterki cytryny, dolej trochę bulionu i wina, i przypraw gałką muszkatołową, a potem postaw na ogniu i gotuj powoli. Na koniec włóż całą cebulę do wyciśniętego z kapłona sosu, dolej go do miski z kapłonem i jeszcze przez chwilę duś. Przed podaniem na stół wciśnij do tego sok z dwóch cytryn.

Kapłon z cytrynami

Kapłon musi być podgotowany na tyle, by stał się biały, zaś potem trzeba go schłodzić. Następnie należy go włożyć do wysmarowanego masłem garnka, dodać gałkę muszkatołową, trochę imbiru, plasterki cytryny i tartą bułkę, i postawić na ogniu, a następnie dolać rosółu, w którym się gotował, i trochę wina. Potem trzeba pokroić cytrynę na plasterki i włożyć je do wina, aby wyciągnęło ono ich gorzyc. Następnie dodać to do kapłona i gotować, aż kapłon zmięknie, ale tak, aby mięso nie odpadło od kości.

Potrąwka z kapłona

Weź jeden albo więcej kapłonów i pokrój je na ćwiartki, objij je i posyp solą. Potem zrumień kawałek masła i słoninę w garnku, posyp kawałki kapłonów mąką, połóż je na zrumienione masło i smaż je, aż będą brązowe. Następnie dolej bulionu mięsnego, włóż pęczek tymianku, bazylii i pietruszki, dodaj także imbiru, pieprzu i gałki muszkatołowej, i duś. Przed podaniem na stół skrop sokiem z cytryny.

Smażone kapłony na przystawkę

Po wypatroszeniu kapłona zdejmij palcami skórę z piersi, natnij nożem mięso pod skórą i napełnij pierś dowolnym farszem, z bułki lub ragout z siekanych raków, lub z kiełbasy. Otwórz potem zaszyj. Następnie nabij kapłona na rożen, obłóż go plasterkami cielęciny i szynki, która była przyprawiona ziołami i solą, oraz plasterkami słoniny, owiń papierem i piecz powoli. Gdy kapłon będzie gotowy, zdejmij warstwę, którą nałożyłeś i zrób do tego ragout z raków i trufli. W ten sam sposób można zrobić kapłona z ostrygami.

Jak zabić i nafaszerować gęś

Odetnij gęsi głowę i zbierz krew do naczynia z dobrym, ostrym octem piwnym. Potem ją oskub, daj pierze i pióra osobno, a gęś osmal. Następnie sparz ją w gorącej wodzie, posyp otrębami i wyszoruj słomianym powrośłem, co przypomina szorowanie naczynia. Na koniec wypatrosz gęś, oczyść żołądek, rozetnij kiszki, dobrze je wypłucz i natrzyj solą. I gotowe.

Jak wędzić gęsi

Weź tłuste, spasioone gęsi, oczyść je i rozetnij od strony kręgosłupa. Potem weź sól i saletrę, zależnie od tego, ile jest gęsi, a mianowicie na mniej niż funt soli 1 łut saletry. Natrzyj solą i saletrą gęsi w odpowiednim naczyniu, które pod spodem musi mieć jednak otwór, aby mógł odpłynąć wydzielający się z nich płyn. Potem obierz czerwonego buraka, pokrój go na plasterki i obłóż nimi gęsi, a potem obciąż je ciężarkiem. Breję, którą zbierzesz pod spodem naczynia, wylewaj z powrotem na gęsi, w ten sposób mięso będzie miało piękny czerwony kolor. Czyń tak przez trzy dni. Potem wyjmij gęsi i zawieś je na drewnianym stojaku, żeby obciekły. Następnie rozewrzyj je i nabij tak, aby w czasie wędzenia na powrót się nie złączyły. Potem zawieś je w wędzarni lub w kominie i bacz, aby temperatura nie była za wysoka. Owiń je papierem i wędź, aż będą gotowe. Czasami wędzi się tylko same

gęsie piersi, a do nich bierze się drewno jałowca, jeśli można go zdobyć, ponieważ mięso otrzymuje od tego dymu bardzo przyjemny smak. Jak nie ma jałowca, weź wióry drzewne, one też dają dużo dymu. Z piersi można wyciągnąć kości, a mięso przed wędzeniem obciążyć ciężarkami.

— 179 —

Wędzona gęś z burakami ćwiktowymi

Gęsi najpierw wymyj w ciepłej wodzie i wyszoruj słomianym powróstem, potem włóż je na całą noc do zimnej wody. Następnie ugotuj je w garnku. Z burakami postępuj tak, jak to opisano wcześniej przy rzepie z kaczka, i włóż do nich gęś na kwadrans przed podaniem na stół.

Ragout z gęskiej pieczeni

Pieczeń pokrój na kawałki i włóż do garnka, dodaj pokrojone w kostkę cztery borsdorskie jabłka i cebule, dolej sosu z pieczeni i trochę tłuszczu, dodaj też trochę bulionu mięsnego i wina, jeśli chcesz. Przypraw pieprzem i cytrynami, i zagotuj. Na koniec zagęść sos zasmażaną mąką lub tartym chlebem żytnim.

Gęsie podroby w czarnym sosie

Po oczyszczeniu gęsi odetnij szyję, skrzydła i nogi, żołądki rozetnij, zdejmij skórę, usuń ze skrzydeł pozostałości piór. Wszystko to umyj jeszcze raz, włóż do garnka i gotuj, aż podroby zmiękną. W tym czasie przygotuj czarny sos: przelej przez durszlak krew gęsią w occie, dodaj do tego bulionu, w którym gotowały się podroby. Jeśli bulion okaże się za słony, to dodaj wodę z gotowanych owoców, świeżych lub pieczonych. Potem posłodź cukrem, dodaj goździki lub ziele angielskie. Dodaj też jeszcze tyle octu, aby było dostatecznie pikantne. Podczas gotowania ciągle mieszaj, żeby się nie ścięło. Podawaj w taki oto sposób: na środek połóż młodą gęś, wokół niej ułóż owoce, a na rancie kluski mączne. Na koniec polej wszystko sosem i podawaj na gorąco lub na zimno.

— 180 —

Jak powiększyć gęsie wątróbki

Włóż wątróbki po tym, jak je dokładnie umyjesz, do ciepłego mleka, posyp białym pieprzem i odstaw na 2 lub 3 dni. Dolewaj świeżego mleka. Wątróbki się powiększą i będą dwa razy większe niż wcześniej.

Gęsie wątróbki z cytryną

Gdy przygotujesz wątróbki sposobem przedstawionym powyżej, to dobrze je umyć, postaw na ogniu głęboki garnek z porządnym kawałkiem wyplukanego masła, dodaj całą cebulę szpikowaną goździkami, gałkę muszkatołową i plasterki cytryny, a na to połóż wątróbki i duś powoli pod przykryciem. Wtedy uzyskasz dużo sosu. Na koniec włącz tartą bułkę, a jeśli chcesz, to dolej też wina i dalej duś, ale nie za długo, bo wątróbki będą twarde. Przed wydaniem na stół skrop sokiem z cytryny. W ten sam sposób przygotuj wątróbki, gdy dojdą do tego ostrzygi lub drobniutko siekane sardynki.

Pieczone wątróbki gęsie

Wątróbki pokrój na plasterki, posyp solą, pieprzem i imbirem, i odstaw na chwilę. Potem rozgrzej szmalec na patelni, wątróbki obtocz ubitym jajkiem, mąką lub tartą bułką i upiecz na złocistobrzązowy kolor.

Młode gołębie w potrawce

Gołąbki, po tym jak je oczyścisz i wypatroszysz, pokrój na małe kawałki i daj na chwilę do wrzątku, a potem ostudź w zimnej wodzie i oczyść. Następnie włóż do garnka porządną kawałek masła, dodaj gałkę muszkatołową, całą cebulę, skórkę cytryny, kilka liści laurowych i trochę tymianku, i duś w tym gołąbki przez jakiś czas. Potem dolej kilka szklaneczek wina i trochę rosółu, i zagotuj. Następnie wbij do garnuszka 4 do 8 żółtek, dodaj pół łyżki octu winnego i dobrze wybełtaj. Dodaj też do tego i wymieszaj drobno siekaną pietruszkę. Po czym weź gotujący się bulion gołębi i wybełtaj go z jajkami, a na gołąbki połóż kawałek masła i przewracaj je tak długo, aż masło się roztopi. Potem wlej bulion z powrotem, wciśnij nieco soku z cytryny i obtóż gołąbki plasterkami cytryny.

— 181 —

Fricandeau z młodych gołębi

Weź duże, ale nie stare gołębie, oskub je i wypatrosz. Nóżki złóż do środka, ale łapki do środka tuszki. Potem rozkrój je na dwie części, naszpikuj miękką słoninką i włóż do garnka, tak aby słonina była na dole. Dodaj do tego chochlę bulionu i dwie małe cebule, nakryj garnek i gotuj powoli. Gdy gołąbki będą gotowe, to je wyjmij, a bulion jeszcze raz przegotuj. Potem zarumień gołąbki na maśle, wyłóż je na miskę, zbierz tłuszcz, który jest w garnku, a to, co się przykleiło w garnku, podlej odrobiną bulionu cieleącego i podgrzej na węglach. Następnie przelej bulion przez drobny durszlak i wylej go na gołąbki. I gotowe.



Młode gołąbki ze szpikiem

Weź duże i dobre młode gołąbki, i dobrze je oczyść, przygotowując do pieczenia. Potem przygotuj farsz: masę ze szpiku wołowego, dwie posiekane sardynki, kilka szalotek, pietruszkę, sól i pieprz. Nadziej tym gołąbki i piecz je na rożnie, podlewając cały czas tym, co z nich kapie. Gdy będą gotowe, podawaj je z takim oto sosem: weź do garnka ćwierć kwarty wina i gotuj, aż zostanie około szklanki, dodaj chochlę dobrego bulionu, 6 do 8 szalotek, kilka plasterków cytryny, drobno utarty chleb żytni. Podlej tym sosem gołąbki i podawaj na stół.

Młode gołąbki marynowane

Zamarynuj gołąbki w soku z niedojrzałych winogron i cytryn, dodając soli, pieprzu, goździków, cebuli i liści laurowych. Odstaw na około 3 godziny. Potem zrób rzadkie ciasto z białego wina, mąki i żółtek. Obtocz w nim gołąbki i upiecz na świeżym szmalcu. Obtocz również całą pietruszkę w tym samym cieście, upiecz i obłóż nią gołąbki przed podaniem na stół.

Katakut²⁵ pieczony na ruszcie

Po upieczeniu koguta pokrój go na podłużne kawałki, włóż je do miski, skrop dobrym winem i pozostaw na chwilę. Potem weź tartą bułkę i przyprawy, upieczone kawałki koguta zamocz w stopionym maśle, obtocz je w bułce i połóż na ruszcie na małym ogniu, polewając masłem. To danie podaje się tylko z brązowym sosem albo robi się sos cytrynowy lub sardynkowy.

— 182 —

Pasztet po angielsku

Weź mięso zająca i z dobrego udźca baraniego, usuń tłuszcz i wszystko posiekaj, dodając tłuszczu wołowego i trochę cielęciny oraz dobrej surowej szynki. Przypraw wszystko różnymi ziołami i przyprawami, dodaj kilka trufl i pieczarek, i wypełnij tym wszystkim pasztet, który jest uformowany z ciasta odpowiedniej wielkości. Pokryj pasztet plasterkami słoniny i szybko upiecz pod nakryciem. Po zdjęciu nakrycia polej sosem sardynkowym lub ostrygowym, lub wyciśniętym sosem z kuropatwy.

Pasztet kalafiorowy

Dobrze oczyść kalafior, umyj, podgotuj w wodzie z solą, odcedź i odstaw, by ostygł. Potem zrób farsz z czego tam chcesz. Kalafior zmieszaj z małymi kawałkami masła, gałką muszkatolową i szalotkami i włóż do pasztetu z dobrego ciasta. Gdy pasztet się upiecz, pokrój go i polej sosem ze śmietany i jajek lub tylko polej masłem.

²⁵ Katakut - kogut rasy indyjskiej, w oryginale niem.: Kalekulischen Hahn.

Pasztet szynkowy

Weź szynkę, ale niezbyt zawędzoną, trzymaj ją kilka dni w wodzie, po czym włóż jeszcze do mleka, w którym niech leży jeszcze przynajmniej przez jeden dzień, jak nie dłużej. Potem wyjmij ją z mleka i włóż do wody, do której dodaj garść nasion trawy, postaw na ogniu i gotuj przez godzinę. Następnie wyjmij, zdejmij z szynki skórę i wypreparuj kości. A teraz zrób pasztet z ciasta w następujący sposób: rozwałkuj placek z ciasta kruchego, połóż go na papier lub na blachę do pieczenia i posmaruj ubitym jajkiem, potem przygotuj ruszt, a na ciasto połóż kawałki masła, przypraw goździkami, imbirem, pieprzem, kardamonem, skórką cytryny i startymi jabłkami borsdorfskimi, połóż na to szynkę i uformuj ciasto na kształt szynki, którą teraz naszpikuj goździkami i cynamonem. Posyp różnymi ziołami i przyprawami, takimi jak liście laurowe, rozmaryn, tymianek, po czym połóż na to skórę, którą przedtem ściągnąłeś, i zawiń pasztet. Udekoruj go ciastem i wsuń do pieca. W tym czasie zetrzyj na tarce borsdorfskie jabłka, daj je do garnka, dodaj do tego kilka garści tartej bułki zarumienionej na maśle, dolej wina i bulionu, i zagotuj. Potem przetrzyj to przez drobny durszlak, pocukruj i wpuść przez lejek do pasztetu, który znowu włóż do pieca, gdzie przez kilka godzin będzie się musiał dusić. Gdy będzie gotowy, to go natnij, zdejmij skórę, wciśnij do środka sok z cytryny i znowu nakryj. I podawaj na stół.

— 183 —

Pasztet z łososia

Weź świeżego łososia, pokrój go na kawałki, umyj, sparz gorącą wodą, wyjmij, a potem polej dobrym winem, dodaj cebule, kilka pęczków ziół i skórę cytryny, i odstaw na noc. Następnie przygotuj kruche ciasto, rozwałkuj je na placek, zrób rant wysokości kciuka, a całość obłóż kawałkami wyplukanego masła i odpowiednimi przyprawami. Na to połóż łososia i nakryj go drugim plackiem ciasta, a potem upiecz. Gdy już będzie brązowy, zrób otwór u góry. Zasmaż kawałek łososia na maśle, utrzyj w moździerzu kawałek wyplukanego masła, dodając dobrej mąki, dolej garnuszek bulionu mięsnego i zagotuj. Potem przetrzyj masę przez durszlak, dolej wina i sok z dwóch cytryn, i gotowe. Wlej sos do pasztetu i pozostaw go jeszcze w piecu, żeby doszedł. Przed podaniem na stół pokrój pasztet na kawałki i pokosztuj, czy aby nie jest zbyt tłusty lub za mało słony.

Paszteciki ze szpiku

Weź $\frac{3}{4}$ funta szpiku wołowego lub więcej, zależnie od tego, ile pasztetu chcesz zrobić. Pokrój go bardzo drobno, włóż do garnka i postaw na małym

ogniu. Wbij do tego 3 albo 4 jajka, wymieszaj, jakbyś chciał zrobić jajecznicę. Gdy zacznie gęstnieć, zdejmij z ognia i dodaj kilka garści namoczonej w mleku, a potem wyciśniętej bułki. Dodaj 8 żółtek i 6 całych jajek, i dobrze wymieszaj, po czym przypraw gałką muszkatołową, cebulą, skórką cytryny, małymi rodzynkami, krojonymi słodkimi migdałami i 4 łytami cukru. Całą masę dokładnie wymieszaj. Następnie wysmaruj patelnię masłem, obłóż ją w środku cienkimi plasterkami ciasta i wlej masę, aż patelnia się wypełni. Piecz w nie za gorącym piecu. Gdy paszteciki się upieką, natychmiast podawaj.

— 184 —

Paszteciki śmietanowe

Najpierw wysmaruj formy do pasztecików masłem, a potem wyłóż je w środku dobrym kruchym ciastem i przygotuj ich tyle, ile potrzebujesz. Następnie wymieszaj ćwierć kwarty dobrej śmietany z łyżką dobrej mąki, wbij do tego 12 jajek, dodaj gałkę muszkatołową, startą skórkę cytryny i ćwierć funta cukru. Wszystko to ucieraj, aż będzie całkiem płynne. Potem napełnij utartą masą foremki pasztecikowe, daj je na blachę i włóż do pieca, gdzie jeszcze urosną. Gdy będą gotowe, posyp cukrem i cynamonem.

Paszтет z serka jajecznego

Zrób dobre ciasto maślane, wysmaruj małe foremki paszтетowe masłem i włóż do nich ciasto. Potem zrób serek jajeczny i oblej go dobrą, słodką śmietaną. Foremek nie przykrywaj, lecz piecz paszteciki otwarte tak długo, aż staną się brązowe. Przed podaniem na stół posyp je cynamonem i cukrem lub, gdy serek jajeczny jest już gotowy, włóż go do durszlaka, żeby obciekł, a gdy ostygnie, wbij do niego jeszcze kilka jajek i, ucierając, dodaj utłuczone z wodą różaną migdały. Tak przygotowane nadzienie dodaj do pasztecików i posyp je cukrem i cynamonem. Jest to wzmacniająca potrawa dla chorych.

Jak ugotować łososia

Łososia wypatrosz i potnij na kawałki; każdy z nich nabij na drewniany patyczek, aby podczas gotowania się nie rozpadł. Wlej do kociołka wodę wymieszaną z winem, pół na pół, dodaj nieco octu winnego, przyprawy niemiętelne, liście laurowe, plasterki cebuli, rozmaryn i tak dalej. Wszystko to zagotuj, a następnie włóż do tego łososia i też go zagotuj, ale powoli. Na koniec dodaj jeszcze kawałek masła wielkości orzecha włoskiego – i gotowe. Podawaj łososia, gdy obeschnie. Obłóż go drobno siekaną pietruszką, podaj do niego cytrynę i ocet.

Jak zawędzić łososia

Rozetnij łososia od strony kręgosłupa, głowę rozłup na pół, posól solą zmieszaną z saletrą, i pozostaw go na kilka dni. Następnie nabij rybę na haki i powieś ją w dymie, a gdy tak powisi kilka dni, zawiń ją w papier i powieś w przewiewnym miejscu.

— 185 —

Wędzony łosoś w papierze z masłem

Pokrój wędzonego łososia na kawałki grubości kilku grzbietów noża i długości ćwierci łokcia²⁶. Następnie włóż je na dwie godziny do piwa, po czym wyjmij i osusz. Potem dla każdego kawałka ryby zrób z papieru miseczkę, posmaruj ją masłem i włóż do środka kawałek łososia. Posyp go białym imbirem, tartą bułką i połóż na ruszcie, pod którym nie pali się zbyt silny ogień. Odwróć kawałki łososia jeden raz w papierze, a gdy będzie upieczony z obydwu stron, można go w tym papierze podać na ciepło.

Jak upiec świeżego łososia

Pokrój rybę na kawałki grubości dwóch lub trzech palców, posyp je solą, połóż na patelnię i smaż. Potem podlej łososia porządnie stopionym masłem i poczekać, aż się zarumieni. Następnie daj go do miski, polej pozostałym masłem, wyciśnij nań sok z cytryny i posyp tartą bułką oraz tłuczonym pieprzem.

Jak zrobić łososia w formie kielbasy

Pokrój łososia bardzo drobno, dopraw goździkami, pieprzem, gałką muszkatołową, kilkoma liśćmi laurowymi i pietruszką. Wszystko dobrze wymieszaj i zawiń w czyste płótno lniane, a potem zwiąż nicią w formę kielbasy. Następnie ugotuj w winie i daj ostygnąć. Potem usuń płótno, a kielbasę włóż do miski, udekoruj plasterkami cytryny i kielbasy serwolatki, posyp liśćmi laurowymi. Jeśli chcesz zrobić małe kielbaski, to użyj kiszek. Ugotuj je, a gdy wystygną, pokrój na plasterki.

Plastry łososia zamarynowane i upieczone

Pokrój łososia w plastry, a te pokrój na kawałki, włóż je do brytfanny, przypraw solą, pieprzem i liśćmi laurowymi, dużą cebulą pokrojoną w plaster-

²⁶ Łokieć to dawna jednostka miary o długości ok. 50–70 cm, w zależności od kraju czy też regionu (przyp. tłum.)

ki, pietruszką, 6 goździkami oraz dodaj sok z kilku cytryn lub ocet winny. Wszystko wymieszaj i pozostaw na kilka godzin, by się marynowało. Potem kawałki łososia wyjmij, osusz, obtocz w mące i upiecz na maśle. Gdy będą dostatecznie zarumienione, wyłóż je na serwetę i udekoruj pietruszką.

Jak ugotować karpia na niebiesko

Wypatrosz karpia i pokrój go na kawałki, a potem polej octem. Następnie postaw w kociołku wodę na ogień, dodaj do niej kilka garści soli i jak tylko się zagotuje, włóż do niej kawałki karpia w taki sposób, aby łeb karpia był na dole, a łuski do góry, a następne kawałki łuskami na dół, tak żeby kawałki dotykały się łuskami. Potem dołóż do ognia, aby był bardzo silny, tak że woda w kociołku prawie wykipi. Następnie zdejmij rybę z ognia, polej zimną wodą i nakryj papierem. W ten sposób karp pozostanie niebieski.

— 186 —

Karpie po mieszczańsku

Patrosząc karpie i krojąc je na kawałki, zbierz krew i zapraw ją dobrym octem piwnym. Potem włóż karpie do kociołka, dodaj całe ziarenka pieprzu, ziele angielskie, liście laurowe, goździki i dość dużo całych cebul oraz dolej na jednego lub na dwa małe karpie kwartę jasnego piwa. Gdy się już dobrze podgotowały na dużym ogniu, że sos prawie wyparował, dolej zebraną krew i złagodź smak octu cukrem. Gotuj, aż sos zgęstnieje, a łuski zaczną się marszczyć. Wtedy podawaj na stół.

Karpie z cebulą po polsku

Karpia obierz z łusek, wypatrosz i pokrój na kawałki. Posyp solą i odstaw na kilka godzin. Potem go wytrzyj i wyłóż na szeroką patelnię, posypując dużą ilością posiekanej drobno cebuli. Dodaj porządną kawalek masła, tartą bułkę, gałkę muszkatołową, wino i wodę, a jeśli to konieczne – trochę soli. Następnie nakryj i ugotuj.

Jak upiec karpia

Zeskrob łuski jak zazwyczaj, wypatrosz karpia i pokrój na kawałki. Potem umyj te kawałki, posyp solą i odstaw na chwilę. Następnie obtocz je w mące i tartej bułce, i upiecz w garnku na zrumienionym maśle. Zrób do tego brązowy sos z kaparów.

Karp nadziewany

Po oczyszczeniu karpia z łusek i wypatroszeniu rozetnij go od strony kręgosłupa, zdejmij skórę, wyjmij mięso i pokrój je drobno. Wymieszaj je z odrobiną mięsa z węgorza, pietruszką, świeżym masłem, solą, pieprzem, mlekiem karpiovym, bazylią, tymiankiem i pieczarkami. Następnie napełnij skórę karpia przygotowanym farszem, obwiąż ją mocno nicią i włóż nadziewaną rybę do brytfanny z masłem i odrobiną bulionu mięsnego, szlachetnymi przyprawami, kaparami, oliwkami i zasmażaną mąką. Gdy karp będzie gotowy, obłóż go skórką cytryny i podaj na stół.

Karp pieczony na rożnie

Weź największego i najtłustszego karpia, jakiego można dostać. Oczyszć go z łusek i zrób następujący farsz: mleko karpiove, mięso z węgorza, sardynki, pieczarki, tarty chleb, duże cebule, pietruszka, tymianek, sól, pieprz, goździki, trochę świeżego masła. Takim farszem napełnij karpia, zaszyj otwór, naszpikuj rybę goździkami, liśćmi laurowymi i owiń papierem, który wpierw nasmarowałeś porządnie masłem. Nabij karpia na rożen i podlewaj go podczas pieczenia gorącym mlekiem lub winem. Gdy będzie gotowy, podawaj go z ragout pieczarkowym, mlekiem karpiovym, główkami szparagów, truflami i smardzami.

— 187 —

Karp marynowany

Karpia oczyść z łusek, pokrój na kawałki, posyp solą, odstaw na chwilę, potem osusz i usmaż na świeżym szmalcu bez mąki. Następnie naszpikuj go jak przy marynowaniu i zawekuj w occie przygotowanym z przyprawami.

Szczupak w misce

Szczupaka wypatrosz, oczyść z łusek i pokrój na cienkie kawałeczki. Potem postaw miskę na ogniu i daj do niej porządną kawałek masła. Gdy masło się roztopi, połóż na nie szczupaka, na wierzch daj krojoną w plastry cytrynę, nakryj miskę i gotuj go przez chwilę we własnym sosie. Następnie weź wymoczone w wodzie sardynki lub kilka kawałków śledzia, posiekaj je bardzo drobno i dodaj do szczupaka. Gdy ryba będzie gotowa, zagaść sos tartą bułką, a rybę obłóż plasterkami cytryny.

Szczupak z farszem

Oczyść szczupaka z łusek, zdejmij skórę, rozetnij brzuch i wyjmij flaki. Potem oddziel całe mięso od ości, ale tak, by pozostała głowa i ogon. Mięso pokrój bardzo drobno, wymieszaj je z odpowiednimi przyprawami, dodaj szalotki i drobno siekane cebule, porządny kawałek masła, dwa całe i sześć ubitych jajek. Posól, ale nie za mocno, i zrób z tego farsz. Gdy będzie gotowy, posmaruj szkielet ryby jajkami, nałóż farsz i uformuj tak, jak potrafisz. Wyglądź go nożem, posmaruj jajkami, polej roztopionym masłem i posyp tartą bułką, a następnie włóż do wysmarowanej masłem patelni. Piecz powoli w piecu. Potem obierz ze skórki pistacje, włóż je do zimnej wody, aby naciągnęły i obłóż nimi szczupaka, po czym wsuń go na powrót do pieca, żeby się upiekł do końca. Podawaj z zasmażanym masłem lub kwaśnym sosem.

Szczupaki z burakami

Szczupaka podgotuj w osolonej wodzie. Potem obierz buraki, pokrój je na plasterki i włóż do garnka z bulionem mięsny. Dodaj tartą bułkę, gałkę muszkatołową i porządny kawałek masła. Następnie włóż do tego szczupaka i wszystko gotuj, aż sos się zagęści.

— 188 —

Jak przygotować szczupaka na wzór sztokfiszka

Weź szczupaka, co ci został albo świeżo ugotowanego w solance²⁷, pokrój go na plastry i włóż część z nich do miski. Posyp je gałką muszkatołową, pieprzem i imbirem, a na wierzch daj nieco masła. Potem zrób następną warstwę z plastrów szczupaka, znów posyp przyprawami i masłem, i tak dalej. Na koniec dodaj soku z cytryny, postaw na ogniu i ugotuj.

Szczupak z rakami

Szczupaka oczyść z łusek, ugotuj w osolonej wodzie i pokrój na plasterki. Potem weź surowe szypki rakowe i szczypcy, i gotuj wszystko razem w bulionie mięsny. W ten sposób i szczupak, i raki staną się czerwone. Na koniec dodaj kawałek masła i gałkę muszkatołową, i jeszcze raz zagotuj.

²⁷ Patrz przyp.: Ozory baranie w sosie siekanym (przyp. tłum.).

Szczupak

Szczupaka najpierw oczyść z łusek, wypatrosz, podziel na kawałki i pokrój mięso drobno. Potem postaw garnek z kawałkiem masła na ogniu, a gdy masło się rozpuści, włóż do niego mięso ze szczupaka i duś tak, aby się nie zarumienił. Następnie dopraw go gałką muszkatołową i skórkami cytryny, dodaj kilka całych cebul i liści laurowych, dolej trochę wina i bulionu, lekko posól. Przed podaniem na stół wyjmij cebule i dodaj soku z kilku cytryn. Stary duży szczupak musi się gotować bardzo długo, zanim będzie miękki. Jeśli posolisz go od razu, to stwardnieje, dlatego najpierw gotuj go długo w wodzie nieosolonej. Po wyciągnięciu z wody posól go przed podaniem na stół.

Jak ugotować węgorze w zwyczajny sposób

Najpierw węgorza należy odszłamić, a następnie wypatroszyć i pokroić na kawałki, po czym jeszcze raz skrobać w gorącej wodzie. Potem włóż go do kociołka albo, jeszcze lepiej, do garnka z dobrze osoloną wodą. Zazwyczaj dodaje się też do tego gałązkę szalwii. Aby dobrze ugotować węgorza, trzeba też dodać kawałek masła. Podawaj z sosem lub na sucho z octem.

Smażony węgorz

Smażenie węgorza odbywa się na ruszcie lub, według zwyczajów holenderskich, na patelni. Węgorza na różnie przygotowuje się w następujący sposób: po oczyszczeniu pokrój rybę na kawałki, zamarynuj ją lekko w roztopionym maśle z odrobiną ziół, pietruszką, małymi cebulkami, pieprzem i solą. Potem podgrzej trochę i często mieszaj. Następnie wyciągaj po kolei kawałki, posypuj je tartą bułką i piecz na ruszcie na małym ogniu, aż się zarumieni. Później zrób brązowy sos z szalotkami, pietruszką i kaparami, i polej nim węgorza. Można też zrobić do tego sos zielony: utłucz szczaw, wyciśnij sok, uduś cebule na maśle z kaparami, dodaj do tego sok ze szczawiu, wyciśnij jedną pomarańczę, dopraw pieprzem i solą, i podawaj.

— 189 —

Nadziewany węgorz

Posiekaj mięso węgorza i lina, przypraw i posól. Potem pokrój mięso z drugiego węgorza na podłużne kawałki, ułóż z nich warstwę na skórze węgorza, a na tym warstwę z posiekanego wcześniej mięsa i tak dalej, aż będzie to wyglądało jak podłużny chleb. Następnie zawiń to w lnianą ściereczkę i ugotuj w wodzie zmieszanej pół na pół z czerwonym winem, liśćmi laurowymi i pieprzem. Gdy ostygnie we własnym sosie, pokrój rybę na plastry i podawaj na zimno.

Lin w śmietanie z koperkiem

Polej liny gorącą wodą i natrzyj je solą, a w ten sposób pozbędziesz się najbardziej śluzowatej warstwy skóry. Potem je wypatrosz, a jeśli są duże, to pokrój je na kawałki, ugotuj na niebiesko, tak jak karpie i inne ryby, albo przyrządź je w takim oto sosie: posiekaj dość dużo koperku, wsyp go do dowolnej ilości śmietany, dodaj do tego spory kawałek masła i wlej trochę bulionu odlanego z gotowanych ryb, aby był słony; dodaj gałkę muszkatołową. Zagotuj sos razem z rybami i wybełtaj go z kilkoma żółtkami. Można te ryby przyrządzić też ze słoniną i cebulą, gdy zostały podgotowane w słonej wodzie. Zasmaż mąkę na brązowo na maśle, dolej bulionu rybnego i octu. Dopraw imbirem i pieprzem, i ugotuj w tym ryby. Usmaż słoninę pokrojoną w kostkę wraz z tartą bułką i dodaj do ryb. Krótko przed podaniem na stół usmaż dużo cebuli w plasterkach i zagotuj ją z rybami.

Pstrągi gotowane na niebiesko

Wypatrosz pstrągi i polej je octem. Potem postaw na ogniu patelnię z wodą i dodaj sporą porcję soli, zależnie od tego, ile masz pstrągów. Gdy tylko woda zacznie się gotować, włóż do niej pstrągi i gotuj. Gdy będą gotowe, wyjmij je, spryskaj zimną wodą, nakryj kilkoma arkuszami papieru, w przeciwnym razie staną się czarne. Wszystkie takie ryby muszą pozostać niebieskie i zachować całą skórę, dlatego wrzuca się je do wody, która właśnie zaczęła wrzeć. Przed podaniem na stół dopraw ryby octem i cytryną, i posyp siekaną pietruszką.

— 190 —

Pstrągi w sosie sardyńkowym

Wymocz w wodzie 5 sardynek, usuń wszystkie ości. Potem daj do garnka 6 żółtek, wymieszaj je z sardynkami, skórką cytryny, gałką muszkatołową, sporym kawałkiem masła, dodaj całą cebulę, małą łyżkę mąki i dolej połowę wina, połowę bulionu albo wody tyle, ile się chce mieć sosu. Postaw na ogniu i ciągle mieszaj, a gdy tylko sos zacznie gęstnieć, dolej zimnej wody. W ten sposób sos się nie zetnie. Teraz weź ugotowane pstrągi, włóż je do miski, polej sosem i roztopionym masłem oraz pokrop sokiem z cytryny. I gotowe. Zamiast sardynek można wziąć ostrygi.

Jak wypatroszyć i ugotować okonia z masłem i pietruszką

Najpierw oskrob łuski za pomocą tarki, a potem rozetnij okoniowi brzuch, wyciągnij flaki, ale ikrę zostaw w środku. Zrób nacięcia wzdłuż kręgosłupa, a potem ugotuj ryby w słonej wodzie. Następnie włóż do brytfanny spory kawałek masła, siekaną pietruszkę, podgotowane, grubo krojone korzenie pietruszki, gałkę muszkatołową, tartą bułkę i zalej to wodą. Żeby było słone, dolej bulionu rybnego z gotowania ryb i przegotuj na węglach. Na sam koniec włóż do tego okonie i daj im nasiąknąć sosem. Zamiast tartej bułki można wziąć białą mąkę. Można też zrobić taki sos: weź kilka żółtek, spory kawałek wypłukanego masła, kilka łyżek słodkiej śmietany, łyżkę octu winnego, kapary, 4 drobno posiekane szalotki, gałkę muszkatołową. Wszystko to mieszaj nad ogniem, aż masło się roztopi. Następnie zdejmij sos z ognia, ale dalej mieszaj, aż podasz na stół. Ryby podaj na sucho i polej je sosem. W taki sam sposób można przyrządzić szczupaka i sandacza.

— 191 —

Okonie w maśle

Wypatrosz okonie, ale nie usuwaj łusek. Gdy się ugotują, zeszkrob łuski wraz z szarą skórą i włóż je do miski. Rozpuść masło, dodając do niego soli. Potem wylej masło na okonie, postaw je na ogniu i duś przez chwilę pod nakryciem. Gdy będą gotowe, posyp je pietruszką i gałką muszkatołową.

Sum w sosie mlecznym

Suma ugotuj powoli w niezbyt słonej wodzie. Gotuj go mniej więcej tak długo, jak się gotuje cielęcinę. Bacz jednakże, by woda za bardzo nie wrzała, bo sum będzie twardy. Potem wyciągnij go z wody i daj obcieknąć. Podlej go rozpuszczonym masłem i posyp pietruszką lub zrób sos ze śmietany, kilku żółtek, masła, soli i gałki muszkatołowej. Można go też gotować z zielonym groszkiem i także w sosie słoninowym: zasmaż mąkę na maśle, wymieszaj z bulionem i octem, i zagotuj. Następnie pokrój pół funta słoniny w kostkę i usmaż na patelni na skwarki. Dodaj je do bulionu, przypraw imbirzem, pieprzem i liśćmi laurowymi, i włóż do niego rybę. Podgrzej przed podaniem na stół.



Jak upiec kielbie

Kielbie wypatrosz, potem podgrzej masło, kielbie obtocz w mące żytniej, a jeszcze lepiej – w tartej bułce, włóż je do gorącego masła i usmaż. Ale bacz, by było dużo masła i nie sól go, jeśli masło było solone. Gdy kielbie się zarumienią, wyjmij je na miskę i podawaj na stół. Trzeba je jeść na ciepło. Można je też nadziać: kielbie umyj i włóż do durszlaka, aby obciekły. Następnie wbij do głębokiej miski żółtka, posól je i wymieszaj z siekaną pietruszką, a do tego wrzuć kielbie. W ten sposób kielbie same się napelniają sosem. Potem ugotuj je albo na niebiesko, albo w sosie maślanym, albo upiecz je. Można też wymieszać śmietaną z cukrem i tartymi migdałami, włożyć do tego kielbie, by nasiąknęły, po czym upiec.

— 192 —

Sztokfisz z mlekiem

Sztokfisz pokrój, namocz w wodzie, dobrze umyj i włóż do garnka, a potem zalej go zimną wodą. Postaw na płycie daleko od ognia i powoli posuwaj garnek w kierunku ognia, a gdy pojawi się biała piana, odsuń garnek znowu od ognia. Trzeba pamiętać, by po pokrojeniu kawałki sztokfisz zrolować i związać nicią. Podczas gdy sztokfisz stoi na ogniu i bardziej naciąga niż się gotuje, postaw na ogniu śmietaną albo mleko w garnku, a gdy zacznie się gotować, dodaj spory kawałek masła, przyprawiając to gałką muszkatołową, a na koniec wybełtaj sos z kilkoma jajkami. Można też sztokfisz ugotować z zielonym groszkiem: daj mu naciągnąć przy ogniu, potem odlej wodę, ale przedtem ugotuj zielony groszek w bulionie mięsny lub wodzie i zagęść go tartą bułką, dodając gałki muszkatołowej. Na koniec włóż do tego rybę, jeszcze raz krótko zagotuj, a przed podaniem na stół – posól.

Sztokfisz duszony z cebulą

Pokrój namoczonego sztokfisz na kawałki i postaw go na ogniu, a gdy tylko pojawi się biały szum, natychmiast zabierz go z ognia i pokrój na plasty. Potem umyj $\frac{3}{4}$ funta masła, wysmaruj nim miskę, posyp ją imbirem i gałką muszkatołową, a dno obłóż plasterkami cebuli. Na to połóż warstwę sztokfisz, a na nią znowu warstwę cebuli i tak dalej, aż miska będzie pełna. Po wierzchu posyp przyprawami i obłóż kawałkami masła. Miskę dobrze nakryj, postaw na ogniu i duś rybę przez jakiś czas, aby puściła sok. Gdy cebula zmięknie, ryba będzie gotowa do podania na stół. Podobnie przyrządza się dorsza suszonego.

Jak upiec raki

Najpierw dobrze je ugotuj w wodzie z solą, a potem je obierz ze skorupki wraz z szyjkami. Mniejsze odnoża odetnij. Następnie zrób rzadkie ciasto z mąki, mleka i jajek, i posól je. Można też dodać do tego pietruszkę. Obtocz raki w przygotowanym cieście i upiecz na maśle na złocisty kolor.

— 193 —

Jak przygotować raki na wzór ostryg

Raki ugotuj, jak to jest w zwyczaju, ale nie gotuj za długo. Potem obierz ze skorupki, wyjmij wnętrzności i zarumień nieco na maśle z tartą bułką. Następnie wypełnij nimi, dodając imbiru, soli i gałki muszkatołowej muszle ostryg, które najpierw posmaruj masłem, pokrop sokiem z cytryny i dolej także nieco bulionu mięsnego, a potem zagotuj na ogniu.

Raki ze skorupkami

Zielony groszek ugotuj w bulionie mięsnym, dodając masła, przypraw i cukru, a następnie włóż do niego raki obrane ze skorupki. Skorupki utłucz drobno w moździerzu, zagotuj na maśle z odrobiną bulionu groszkowego, przetrzyj przez durszlak, dopraw solą, imbirem i gałką muszkatołową, i dodaj do groszku, po czym jeszcze raz zagotuj i podawaj na stół.

Jak zrobić farsz z raków

Weź do tego kopę albo więcej raków, obetnij im z przodu głowy, aby wyszła gorzka ciecz, a potem utłucz je w moździerzu na mus. Dolej dobrego mleka, wybełtaj dobrze, wlej do garnka i postaw na ogniu, ciągle mieszając. Na koniec masa się zetnie, tworząc coś na kształt serka jajecznego. Wtedy daj ją do durszlaka, aby obciekła serwatka. Potem włóż masę do miski i ją rozbij, dodając trochę moczony w mleku i wyciśniętej bułki, gałki muszkatołowej i pokrojonej cytryny. Domieszaj też do tego pół funta masła rakowego, 10 żółtek i 5 całych jajek. Ucieraj wszystko przez dobre pół godziny. Taki farsz można wziąć do czego się chce. Albo można nim nadziać raki, albo wziąć do klusek, nóżek cielęcych i jagnięcych, i do pasztetów.

Jak ugotować jajka na miękko

Włóż do durszlaka tyle jajek, ile chcesz, i włóż durszlak do wrzącej wody na 3, a maksymalnie na 4 minuty. I gotowe.

Jajka w koszulkach

Zagotuj wodę w brytfannie, a potem wbij do niej po kolei tyle jajek, ile chcesz i chwilę podgotuj, żeby się ścięły. Potem wyjmij je łyżką i wykorzystaj według upodobania.

— 194 —

Jajka z musztardą

Jajka ugotuj na twardo i obierz ze skorupki, przekrój je na pół i włóż do miski. Potem zasmaż masło w garnku i dodaj musztardy, wina i trochę wody pietruszkowej. Zagotuj, dodaj kawałek cukru, plasterki cytryny i białego pieprzu. Tak powstały sos wlej do jajek i jeszcze raz zagotuj. I gotowe.

Jajecznica z kielbasą lub z piklingami

Weź dowolną liczbę jajek i wymieszaj z odrobiną wody. Kawałek masła rozpuść i daj nieco ostygnąć. Potem wlej do tego jajka i postaw na ogniu, ale bacz, by jajecznica nie wyszła zbyt twarda. Przygotuj usmażoną i pokrojoną na kawałki kielbasę, a gdy jajka będą prawie gotowe, dodaj ją, stale mieszając, i jeszcze przez chwilę gotuj. Jajecznicę można też wyłożyć na kielbasę, a zamiast wody użyć mleka. Zamiast smażonej kielbasy można wziąć piklingi lub drobno pokrojoną szynkę.

Jajka nadziewane w sosie śmietanowym

Ugotuj na twardo dowolną liczbę jajek, obierz je ze skorupki, pokrój na połówki i wyjmij żółtka, które pokrój drobno. Namocz bułkę w mleku, a następnie wyciśnij ją i dodaj do żółtek. Potem rozpuść w garnku trochę masła, dodaj bułkę z żółtkami, małe rodzynki, gałkę muszkatołową, trochę śmietany, wbij też kilka jajek i wymieszaj wszystko na ogniu, tak aby nie było za twarde. Wypełnij powstałą masą ugotowane połówki jajek i porządnie ułóż je w misce, ale najpierw zrób na misce obwódkę z ciasta. Następnie rozpuść trochę masła, wymieszaj je ze śmietaną i wlej do nadzianych jajek, a potem wstaw do pieca chlebowego i upiecz na brązowo. Następnie postaw na ogniu 4 żółtka i, nieustannie mieszając, dodaj gałkę muszkatołową. Tak powstałym sosem polej jajka, posyp małymi rodzynkami i cynamonem, i podawaj na stół.

Naleśniki

Weź jajek w zależności od wielkości ciasta, ale licz mniej więcej 2 jajka na osobę. Wybełtaj mleko, zagęść je tartą bułką, dodając też łyżkę szlachetnej mąki. Potem rozpuść masło na płaskiej patelni, a gdy się dobrze rozgrzeje, wlej ciasto, usmaż, a potem przełóż ostrożnie do miski, połóż nań kawałek masła, wrzuć z powrotem na patelnię odwrotną stroną i dosmaż. Naleśnik należy często podnosić nożem, a w miejscu, gdzie się przypala, podkładać masło. Usmaż na złoty kolor. Do takich naleśników można wziąć piklingi, słoninę, plasterki jabłek, starte marchewki lub posiekane zielone zioła, ale wtedy trzeba dłużej piec.

Jajka sadzone

Postaw masło w misce na ogniu, a gdy się roztopi, wbij tyle jajek, ile uznasz za stosowne, ale zrób to szybko i tak, aby białko równo rozlało się wokół żółtka, a to pozostało nienaruszone. Następnie nakryj jajka pokrywką, aż białko całkowicie się zetnie. Bacz, by nie smażył na zbyt dużym ogniu. Przed podaniem na stół posyp gałką muszkatołową.

Pudding

Weź bułkę za 6 fenigów, pokrusz ją drobno i namocz w mleku. Potem wymieszaj dobrze w misce i dodaj pół funta dużych rodzynek, ćwierć funta cukru, 6 całych jajek, 6 żółtek, gałkę muszkatołową, sól i funt utartego masła. Wszystko to mieszaj przez piętnaście minut, po czym weź ściereczkę z gęstego lnu, zamocz ją we wrzątku, włóż do durszlaka, wlej utartą masę i zawiaż od góry, lecz zostaw tyle miejsca, aby bułka mogła naciągnąć. Następnie włóż zawiązaną ściereczkę do garnka z wodą, do której dodaj pełną garść soli, a na garnek połóż kawałek drewna, do którego przytwierdź ściereczkę z masą, tak aby pudding unosił się w wodzie. Podczas gotowania obracaj często garnek, aby pudding dogotował się ze wszystkich stron. Po godzinie gotowania wyjmij pudding z garnka, daj mu obcieknąć w durszlaku i podawaj tak, aby spodnia część była na górze. Można go udekorować migdałami i cynamonem, i zrobić do niego dowolny sos.

Pudding mączny

Aby przyrządzić taki pudding, weź 3 kwarty mleka, funt mąki, pół funta masła, 14 do 15 jajek i pół funta cukru. Weź brytfannę, wlej do środka mleko, dodaj masło i połowę cukru, postaw na ogniu. Gotuj tę masę, dodając powoli mąkę i mieszając, aż zrobi się sztywna. Gdy wystygnie, wymieszaj ją z drugą połową cukru i żółtkami. Białka ubij na pianę i także wymieszaj z masą. Całość zawiń w serwetę, którą przedtem namocz w wodzie. Zawiąż pudding i ugotuj w wodzie, jak opisano w poprzednim przepisie. Sos jest także dowolny. Jeśli taka porcja jest dla kogoś za duża, to niech weźmie połowę składników.

Pudding ryżowy

Ugotuj dowolną ilość ryżu, a gdy ostygnie, dodaj masło, żółtka, gałkę muszkatołową i sporą porcję szpiku wołowego. Utrzyj wszystko dobrze w misce, a potem dodaj małe rodzynki, drobniutko pokrojone migdały, startą skórkę cytryny i utłuczony cynamon. Białka ubij na pianę i też wymieszaj. Następnie wysmaruj masłem formę, a gdy jej nie masz, ocynkowaną brytfannę, włóż do niej masę i upiecz w piecu chlebowym. Zrób do tego sos z jajek, mleka, migdałów, cynamonu i cukru albo sos winny.

Pudding z ozorów wołowych

Ugotuj świeży ozór wołowy w osolonej wodzie, oczyść go, ścignij białą błonę i daj dobrze ostygnąć. Potem bardzo drobno go posiekaj i wymieszaj z cebulą, boczkiem i tartą bułką za kilka fenigów oraz odrobiną wołowego tłuszczu nerkowego. Wszystko to posiekaj i wymieszaj, doprawiając goździkami, gałką muszkatołową, pieprzem i skórką cytryny. Dodaj na końcu tyle jajek, aby powstała masa podobna do klusek mięsnych. A teraz wysmaruj dobrze tortownicę rozpuszczonym masłem i posyp tartą bułką. Na pokrywkę tortownicy połóż gorące węgle i w ten sposób zarumień pudding. Na koniec zrób lekki ogień pod spodem. Do tego puddingu zrób sos z kaparów lub sardynek, sos z rodzynek lub z dzikiej róży i obłóż pistacjami lub suszonymi owocami.

pudding rybny

Przygotowuje się go ze szczupaka lub innych ryb, które są trochę twardsze. Trzeba je namoczyć, oczyścić, pokroić na kawałki, lekko podgotować w nieosolonej wodzie, a potem usunąć ości. Następnie uciera się sporą część masła, dodaje namoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, 5 albo 6 jajek, gałkę muszkatołową, goździki, szalotki, trochę pietruszki. Wszystko to trzeba dobrze wymieszać, dodać do tego rybę i do smaku tłustą, słodką śmietaną. Gdy blaszana forma na pudding zostanie wysmarowana grubo masłem i posypana tartą bułką, wlewa się do niej wymieszaną masę, a formę wkłada do tortownicy i piecze, układając gorące węgle od góry i od dołu. Jeśli forma ma pokrywkę, to można ją włożyć do kociołka z gorącą wodą i w ten sposób ugotować pudding. Można go też zawinąć w serwetę. Sos do tego puddingu jest dowolny, ale najlepiej pasuje holenderski.

Kluski drożdżowe

Daj do miski tyle mąki, ile potrzeba do zrobienia klusek. Postaw miskę w ciepłym miejscu. Potem dodaj 4 do 6 łyżek dobrych drożdży z jasnego piwa i wymieszaj je z ciepłym mlekiem. Zrób ciasto nadające się do uformowania klusek w kształcie cienkiego chleba. Te połóż na stolnicy, posyp je mąką i daj im wyrosnąć w ciepłym miejscu. Gdy wyrosną, ugotuj je w kociołku na dużym ogniu. Przygotuj stopione masło w sosjerce do polewania klusek. Jeśli kluski będą duże i się zlepia, nie trzeba ich rozcinać, tylko należy rozerwać.

Kluski na parze

Weź trochę ponad dwa funty mąki, podgrzej lekko trochę mleka, wymieszaj je z mąką, dodając pełną łyżkę drożdży i soli. Potem dobrze wymieszaj i ugnieć ciasto. Pokrój je na kawałki mniej więcej wielkości jajka i zrób z tego okrągłe bułeczki. Posyp blaszkę mąką, połóż na nią bułeczki i daj im rosnąć przez dwie godziny obok ciepłego pieca. Następnie wysmaruj patelnię masłem, przełóż do niej wyrosnięte pampuchy i włóż je do pieca razem z chlebem, żeby upiekły się na złoty kolor. Można też na nie wylać tyle wrzącego mleka, żeby były w nim zanurzone aż do połowy. Upiecz je i podawaj.

Jak upiec placki

Na pół kwarty mleka przygotuj 7 jajek, wybełtaj je i włącz do nich tyle mąki, aż powstanie rzadkie, lejące ciasto. Potem posól je i dodaj trochę cukru. Następnie postaw na ogniu żelazną patelnię z odrobiną masła, a gdy masło zbrązowieje, wlej na nie pełną łyżkę ciasta i poruszaj patelnię, aby ciasto bardzo cienką warstwą rozlało się po całej powierzchni. Gdy się usmaży z jednej strony, trzeba je szybko obrócić na drugą. I tak po kolei, aż będzie dość placków. Na koniec posyp placki cukrem i zroluj. Można je też wypełnić czymś innym.

Jak usmażyć krowie wymię

Najpierw je ugotuj w osolonej wodzie, aby dobrze zmiękło. Gdy wystygnie, pokrój wymię na dość cienkie plastry, zwilż je rozpuszczonym masłem, obtocz w tartej bułce, majeranku, soli i pieprzu, a potem upiecz powoli na ruszcie lub w garnku na zasmażonym maśle.

Jak usmażyć wątróbkę cielęcą

Wątróbkę najpierw dobrze umyj, posyp solą i odstaw na chwilę, aby sól przeniknęła do wnętrza. Potem naszpikuj wątróbkę grubo krojoną słoniną i piecz na rożnie, podlewając obficie masłem, a jak kto chce, to i śmietaną. Bacz, aby ogień nie był za mocny, bo wątróbka wyschnie. Albo pokrój ją na szerokie kawałki, wytnij żyły, umyj, a chwilę po posoleniu osusz ściereczką, posyp grubo mąką i usmaż na szmalcu lub klarowanym maśle. Jest w zwyczajcu podawać do tego sos cebulowy lub kaparowy.

Jak zrobić kielbasę do smażenia

Weź połędwicę wieprzową i mięso z karku, posiekaj je, wymieszaj z drobno pokrojoną słoniną, grubo tłuczonym pieprzem, startą skórką cytryny i solą. Dolej trochę wina i nadziej tym dobrze umyte wieprzowe kiszki, które pokrój na długość mniej więcej trzech ćwierci łokcia. Ale nie nadziej zbytnie mocno, żeby kiszki nie popękały. Potem poprzewiązuj je, ponakłujaj igłą i zawieś, aby obeschły.

Jak usmażyć kielbasę

Kielbasy postaw na ogniu w garnku z wodą lub jasnym piwem, ugotuj je, a potem usmaż we własnym sosie na brązowo. Dodaj do nich warzywa lub przyrządź sos z kaparów albo cytryn.

Jak zrobić kielbaski

Weź do tego 2 funty chudego mięsa wieprzowego i 2 funty mięsa wołowego lub baraniny. Oddziel ścięgna na tyle, na ile się da, i posiekaj mięso, jednak nie za drobno. Wymieszaj je z pokrojoną w kostkę słoniną, ćwiercią funta soli, dwoma łutami tłuczonego pieprzu i połową gałki muszkatołowej. Wszystko to dobrze ugnieć. Potem weź najcieńsze kiszki baranie, dobrze je wyszlamuj, załóż na lejek do kielbasy i napełnij kiszki. Następnie powieś kielbaski, by obeschły. Kielbaski można dać do słoików z warzywami w occie, zrobić do nich sos kaparowy, cytrynowy lub inny pikantny.

Sos sardyńkowy

Weź czubatą łyżkę mąki, kawałek masła, cytrynę, liście laurowe, drobno siekaną szalotkę, porcję drobno pokrojonych, namoczonych sardynek. Wszystko to dobrze ugnieć, przysmaż, dodaj bulionu, duś jakiś czas, dodaj plasterki cytryny i podawaj.

Sos szynkowy

Weź 3 albo 4 plasterki surowej szynki, przysmaż je w brytfannie, a gdy się zarumieni, dodaj dużą szczyptę mąki, dolej bulionu z pieprzem, włóż pęczek wykwintnych ziół i gotuj powoli. Na koniec przetrzyj przez drobny durszlak, dodaj pokrojonych oliwek i cytryn, i używaj tego sosu do wszystkich pieczeń z białego mięsa.

Sos szalotkowy

Ugotuj łyżkę mąki z pokaźną porcją posiekanych szalotek i kawałkiem masła, dodaj bulionu lub tylko wody, dolej nieco wina i octu winnego, i mieszaj, aż powstanie gęstawa sos. Używaj go do kapłonów, żeberek i pieczeni baraniej. Łyżka proszku pieczarkowego doda pikantnego smaku.

— 200 —

Sos szczawiowy

Weź kilka większych pęczków szczawiu, umyj je, posiekaj i duś w zakrytym garnku, aż zmiękną. Potem zagnieć na patelni masło z odrobiną mąki i kilka żółtkami, dodaj uduszony szczaw, a jeśli będzie za mało sosu, to dodaj nieco bulionu mięsnego lub wody i przypraw gałką muszkatołową, solą i cukrem. Podawaj, gdy dobrze zgęstnieje.



Sos na sposób włoski do różnej dziczyzny

Podsmaż w brytfannie kilka kawałków szynki, a potem dodaj pokrojone pieczarki, tymianek, bazylię, ząbek czosnku, kilka goździków i olej prowansalski. Gdy już się chwilę poddusi, dolej szklanicę szampana, bulionu cielęcego i sok z całej cytryny oraz ziarna pieprzu.

Sos agrestowy

Agrest umyj, odcedź i usmaż na szmalcu. Potem dodaj nieco bulionu mięsnego, wina i octu, dopraw gałką muszkatołową i goździkami. Pocukrz i zagotuj. Na koniec dodaj jeszcze kandyzowaną cytrynę i skórkę cytrynową, i jeszcze raz zagotuj. Przed podaniem na stół posyp cynamonem.

Zielony sos do wszelkiego rodzaju ptactwa

Weź szczypiorek, trybulę, rukiew wodną, biedrzynek i estragon. Ziola te włóż do moździerza wedle ich mocy i utłucz, a następnie dodaj soli, pieprzu i troszeczkę musztardy. Można też dodać trochę soku z cytryny i oleju prowansalskiego, ale nie octu. Jeśli by sos ten wyszedł zbyt cierpki, to dolej wody. Smak estragonu musi przeważać.

Sos do pieczenia wotowej oraz dziczyzny

Zalej wrzątkiem pęczek pietruszki i 2 sałaty, po czym włóż je do świeżej wody, wyciśnij i gotuj w bulionie cielęcym z ząbkiem czosnku. Potem przetrzyj przez sitko, wlej do brytfanny ze świeżym masłem, dodaj 4 drobno siekane, ugotowane na twardo żółtka, żeby zagęścić sos, ale nie pozwól, by wrało. Przed podaniem na stół wciśnij sok z jednej cytryny.

— 201 —

Pikantny sos do wszystkiego

Gotuj przez chwilę na wolnym ogniu w brytfannie kilka plasterów szynki, 3 korzenie pietruszki, ząbek czosnku, 5 goździków, kilka liści laurowych. Dodaj nieco octu, bulionu mięsnego i pieczeniowego, zdejmij szum, przetrzyj przez sito i podawaj do wszystkich rodzajów pieczeni, pasztetów i ragout.

Zwykły sos holenderski

Postaw na ogniu pół kwarty białego wina, dodaj kilka łyżek octu oraz nieco wody. Gdy się zagotuje, posłodź według uznania, przypraw gałką muszkatołową i wybełtaj z żółtkami, dodając troszeczkę mąki i łyżkę zimnej wody. Zamiast octu można dodać do sosu sok z cytryny.

Zawiesisty sos maślany

Weź masła ćwierć funta, albo ile tam chcesz, dobrze je wypłucz. Połowę masła włóż na patelnię, dodając 2 albo 3 łyżki wody oraz sporą szczyptę mąki i mieszaj na małym ogniu. Podnoś też co chwilę masło łyżką na patelni, a pozostałe masło dodawaj po kawałku, aż ostatni kawałek się roztopi, a sos będzie już dobry i gęsty. Wtedy zdejmij go od razu z ognia. Można też dodać do niego jedną cebulę, kilka łyżek śmietany i gałkę muszkatołową. Sos ten dobrze się nadaje do ryb, paszтетów rybnych i do sztokfisa.

Czerwony sos do drobnego ptactwa

Zasmaż masło w garnku na brązowo, dodaj pietruszkę i smaź ją, aż popęka. Na koniec dolej octu i pieprzu i podawaj na stół.

Baba

Weź funt masła, wypłucz je i osusz ściereczką, a potem ucieraj w glinianej misce, aż stanie się białe jak śmietana. Następnie dodawaj powoli żółtka w liczbie 16. Jak już dobrze utarłeś, to dodaj, dalej ucierając, utłuczoną gałkę muszkatołową, 12 łutów startego cukru i tartą skórkę z dwóch cytryn. Potem dodaj 4 do 5 łyżek dobrych drożdży z jasnego piwa i funt szlachetnej mąki pszennej, i dalej ucieraj. Ubij białka z 16 jajek na sztywną pianę i dodaj ją na końcu do ciasta. Napełnij ciastem wysmarowaną masłem formę mniej więcej do połowy, daj ciastu wyrosnąć i upiecz w piecu chlebowym. Bacz, by do piany nie dostała się woda, bo wtedy nie będzie sztywna.

— 202 —

Ciasto biszkoptowe

Weź 12 świeżych jajek, oddziel białka od żółtek i umieść je w oddzielnych glinianych miskach. Żółtka ubijaj przez trzy kwadransy, a potem dodaj funt tłuczonego cukru i pół funta mąki ziemniaczanej, i ubijaj jeszcze przez pół godziny. Następnie dodaj białka, które też zostały ubite, i przełóż ciasto do wysmarowanej szmalcem i posypanej tartą bułką blaszki. Przedtem dodaj jeszcze startej skórki cytryny i tłuczonego kardamonu.

Tort migdałowy

Weź funt słodkich migdałów i ¼ funta gorzkich, podgotuj je i utłucz bardzo drobno. Następnie włóż je do dzieży i dodaj żółtka z 20 świeżych jajek. Białka z 12 jajek włóż do dużego garnka. Białek z pozostałych 8 jajek nie będziesz do tego potrzebował. Potem dodaj do dzieży $\frac{3}{4}$ do 1 funta drobno przesianego cukru i ucieraj migdały z cukrem i żółtkami przez całą godzinę

tylko w jedną stronę. Białka z 12 jajek ubij na sztywną pianę i wymieszaj na końcu z ciastem, ale tylko na tyle, by się złączyło z ciastem. Dodaj też startą skórkę cytryny. Potem włóż ciasto do formy wysmarowanej dobrze masłem i posypanej tartą bułką, i upiecz je.

Tort chlebowy

Oddziel skórkę z prawdziwego razowego chleba, podsusz ją w piecu albo w duchówce, utłucz i odsiej w durszlaku, tak aby było tego 1 funt. Potem weź $\frac{3}{4}$ funta utłuczonego cukru, dwa łuty cynamonu, 10 goździków, pół łąta kardamonu. Wszystko to dobrze utłucz, dodaj startą skórkę z 2 cytryn i funt startych słodkich migdałów. Te ostatnie wsyp do dzieży, dodaj 19 żółtek i dobrze utrzyj w jedną stronę. Po czym weź chleb, cukier, przyprawy i skórkę cytryny, i wszystko dobrze utrzyj. Białka z 19 jajek ubij na sztywną pianę. Następnie dodaj do ciasta wodę cynamonową za 2 grosze i pomarańczową za 1 grosz oraz sok z 2 cytryn i jeszcze raz dobrze utrzyj, dodając na końcu białko. Wlej ciasto do dobrze wysmarowanej formy tortowej i szybko włóż do pieca. Jeśli chcesz piec tort w tortownicy, to musisz położyć węgle i od dołu, i od góry, żeby tort włożyć do ciepłej tortownicy, by wyrósł. Czy tort jest gotowy, sprawdzaj małym nożykiem, wbijając go w tort. Jeśli nożyk po wyciągnięciu będzie suchy – tort jest gotowy.

— 203 —

Tort makaronikowy

Weź $\frac{3}{4}$ funta słodkich i $\frac{1}{4}$ funta gorzkich migdałów, sparz je wrzątkiem i utłucz niezbyt drobno. Pokrój w kostkę trochę kandyzowanej cytryny, ubij na pianę białko z 6 całkiem świeżych jajek, dodaj do nich pół funta przesianego cukru, migdały, kandyzowaną cytrynę oraz tłuczony cynamon, jednego i drugiego po pół łąta. Wszystko to starannie wymieszaj, a potem wyłóż na posmarowany masłem papier w tortownicy na grubość połowy palca i piecz, aż tort będzie brązowy. Bacz jednak, by piec na małym ogniu.

Pożywny tort

Weź 9 jajek i żółtka z 4 jajek, $\frac{3}{4}$ tłuczonego cukru. Jajka z cukrem ubij na pianę, a potem ucierając, dodaj powoli jeden i ćwierć funta mąki. Dodaj też startę skórkę z dwóch cytryn, pół funta pokrojonej w drobną kostkę, kandyzowanej cytryny, trochę tłuczonych migdałów, tyleż cynamonu i gałki muszkatołowej, ale tłuczonego kardamonu ciut więcej. Wszystko dobrze wymieszaj, przygotuj formę wysmarowaną zimnym masłem, wlej do niej ciasto i upiecz powoli. Gdy wbijesz cienki nóż w środek ciasta, a nic do niego nie przylgnie, to znak, że tort gotowy.

Tort wiedeński

Weź funt masła, wypłucz je w zimnej wodzie, osusz ścierką, ucieraj je przez godzinę w głębokiej misce tylko w jedną stronę. Potem dodaj 4 całe jajka, a z 6 tylko żółtka, dobrej pszennej mąki, 2 łyżki drożdży piwnych i 6 łyżek słodkiej śmietany. Wszystko to szybko wymieszaj, po czym połóż papier na tortownicę albo na blachę, oprósz go mąką i rozprowadź ręką ciasto tak, żeby na krawędziach lekko wystawało. Do środka nasyp aż po krawędzie posiekanej skórki cytryny, tłuczonego cynamonu, tłuczonego cukru, plasterki cytryny i małe rodzyunki. Pozostałe ciasto rozprowadź ręką, potnij na wąskie paski i połóż na wierzch na kształt kratownicy, posmaruj żółtkiem i odstaw w ciepłe miejsce, żeby wyrosło. Możesz tort upiec w piecu chlebowym.

Tort melonowy

Melony obierz ze skórki, pokrój na kawałki, ugotuj z cukrem, cynamonem i wymieszaj z tłuczoną cebulą. Upiecz w słodkim cieście, a potem posyp cukrem i zrób glazurę z wody pomarańczowej.

— 204 —

Sękacz

Weź 30 całkiem świeżych jajek, półtora funta cukru, 2 funty dość dobrego masła, łut cynamonu, półtora kwintli gałki muszkatolowej, tyleż samo kardamonu, tartej skórki z 3 cytryn, kwartę słodkiej śmietany, 2 i pół funta szlachetnej mąki pszennej. Jajka rozbij i oddziel żółtka od białek – żółtka wlej do dużej, głębokiej miski, a białka do dużego garnka. Żółtka ucieraj, dodając drobno tłuczonego cukru i tartej skórki cytryny oraz przypraw, potem znowu trochę poucieraj i znowu dodaj tłuczony cukier, startą skórkę cytryny i przyprawy. I dalej ucieraj przez pół godziny w jedną stronę. Następnie dolej powoli roztopionego masła, które najpierw gotowało się chwilę na bardzo małym ogniu, tak aby mogło oddzielić się od soli, ale nie zbrązowiało. Gdy masło ostygnie i całkowicie oczyści się z soli, ucieraj je jeszcze przez pół godziny, dodając powoli mąkę, aż całkowicie połączy się ona z ciastem. Potem dodaj zimnej śmietany i dobrze wymieszaj. Ubij białka na sztywną pianę, ale nie zapominaj miesić ciasta i dodaj do niego białka, dalej mieszając, aż białka całkowicie połączą się z ciastem. Masło można też roztopić dzień przedtem i wlać do dużej miski już bez soli, a gdy chce się zamiesić ciasto, trzeba je najpierw utrzcęć, aż będzie płynne, i dodać do niego żółtka, jak też resztę składników tak jak wyżej. W ten sposób ciasto będzie bardzo piękne i kruche. Krótko przed zamiesieniem ciasta połóż nad ogniem owinięty sznurkiem drewniany rożen, aby się rozgrzał, musi on jednak ciągle być obracany, jakby już było na nim ciasto. Piana pojawiająca się na rożnie nie jest niczym złym, pochodzi ona z masła, którym jest ono nasączone.

Wytrzyj ją delikatnie ściereczką, tak aby sznurek się nie przesunął. Potem wlej trochę ciasta do glinianej patelni i polewaj nim rożen, obracając nim powoli, a później szybciej, żeby złapał cukier i zdejmij patelnię z ognia, jak tylko ciasto przestanie ściekać z rożna. Gdy pierwsza warstwa już się dobrze zarumieni, to wtedy polej ją znowu ciastem i rób tak, aż skończy się ciasto. Gdy ostatnia warstwa jest już brązowa, to wtedy weź drobny cukier i posyp nim sękacz, podkładając pod spód miskę. Następnie wyciągnij po obydwu końcach gwoździe wbite w zaokrąglenie rożna, w przeciwnym razie przeszkadzałyby one w wyciągnięciu sznurka. Potem przetnij ciasto na obydwu końcach, ale bacz, by nie przeciąć sznurka. Następnie odwiąż sznurek w miejscu, gdzie był zawiązany, i wyciągaj go bardzo ostrożnie z jednego końca, a potem z drugiego. Gdyby ciasto jeszcze nie całkiem odeszło od rożna, to chwyć sznurek z obydwu końców i pociągaj w jedną i drugą stronę. Gdy się poluźni, wyciągnij go na cieńszym końcu sękacza. Drewniany rożen owija się sznurkiem średniej grubości. Wbij na każdym końcu rożna, gdzie nie dochodzi ciasto, mały gwóźdź do zawiązania sznurka. Sznurkiem obwiąż rożen w odstępach mniej więcej palca. Przy pieczeniu ułóż cegły przed ciastem w formie półksiężyca i włóż tam płonące węgle, w przeciwnym razie ciasto zarumieni się pośrodku szybciej niż na końcach. Jeśli kto ma nowy rożen, niech go najpierw przez kilka dni poradnie [?] obraca na ogniu, polewając masłem, inaczej ciasto będzie miało smak drewna.

— 205 —

Tort sękacz

Do tego weź funt świeżego masła, funt drobno tłuczonego cukru, 16 jajek, funt szlachetnej mąki pszennej, tartą skórkę cytryny i trochę gałki muszkatołowej. Masło rozpuść jak w poprzedniej recepturze i wlej je do głębokiej miski, tak aby wytrąciła się sól. Jak ostygnie, utrzyj je tak, by wyglądało jak śmietana, a potem dodaj cukru i powoli dodawaj żółtka, dobrze mieszając. Następnie dodaj cytrynę i gałkę muszkatołową. Białka ubij na pianę i powoli dodawaj wraz z mąką, dalej ucierając, aż ciasto znacznie puszczać bąble. Potem wysmaruj tortownicę odrobiną masła, połóż na to papier cienko wysmarowany masłem i nałóż na papier warstwę ciasta grubości rękkojeści noża. Zrób mały ogień od spodu i z góry, aż pierwsza warstwa dostatecznie się zarumieni. Potem nałóż następną warstwę ciasta i tak dalej, aż ciasto się skończy. Gdy pierwsza warstwa będzie zarumieniona, to ogień od spodu nie będzie już potrzebny, tylko od góry, a na pokrywie należało będzie utrzymywać lekki żar. Można też, po tym jak upiekło się kilka warstw, posmarować na wierzchu konfiturą i znowu dopiec kilka warstw. Jeśli kto ma dużo ciasta, to może posmarować dwa razy konfiturą. Trzeba też uważać, żeby od spodu nie było żaru, gdyż ciasto łatwo może się spalić.

Jak zrobić ciasto maślane

Wysyp trochę ponad 1 garniec mąki na stolnicę, pośrodku zrób wgłębienie, wbij 8 jajek, dodaj trochę mleka i wody, a potem wymieś, dodając tyle mąki, aby powstało ciasto, które będzie się podnosić, gdy się je naciśnie ręką. Teraz je zwaź i policz na funt ciasta 2 funty masła, które poprzedniego wieczora zostało pokrojone na cienkie plastry i wymoczone w wodzie. Ciasto następnie rozwałkuj cienko na stolnicy obficie posypanej mąką, zaś masło osusz ściereczką i połóż na połowę ciasta. Drugą połowę zawiń na wierzch, potem lekko rozwałkuj, a następnie zawiń końce do środka i całość jeszcze raz zawiń, tak żeby grubość ciasta się podwoiła. Potem rozwałkuj. Powtórz tę czynność trzy razy, ale za każdym razem posypuj deskę mąką. Ciasto wałkuj tak cienko, jak uznasz za stosowne. Używaj go do tortów, pasztetów, precli maślanych i innych wypieków.

Krucze ciasto

Weź funt szlachetnej mąki, funt wyplukanego, a potem osuszonego masła, które drobno rozkrusz do mąki. Potem wbij na środek 8 jajek i dodaj tyle wody albo mleka, aby powstało ciasto nadające się do wałkowania. Następnie pokrój ciasto na kawałki takiej wielkości, jakiej potrzebujesz. Używaj tego ciasta do tortów śliwkowych, czereśniowych i innych podobnych ciast.

Ciasto maślane na inny sposób

Wysyp mąkę na stolnicę, zrób pośrodku dołek i włóż do niego 18 łutów wyplukanego świeżego masła, pół funta cukru i dodaj 12 łyżek wody. Wszystko to wymieszaj dobrze, a potem ugnieć. Posyp deskę mąką i rozwałkuj ciasto dość grubo. Z tego ciasta można zrobić okrągłe bułeczki jak torciki, a piecze się je na blasze posypanej mąką. Nakłada się na nie kwiaty lub inne kształty wycięte z tegoż ciasta. Na wierzch dodaje się konfiturę i kandyzowaną cytrynę. Takiego rodzaju ciasto może dłużej postać, ale konfitury dodaje się tylko wtedy, gdy ciasto ma być użyte.

Krucze ciasto maślane

Weź mąki według upodobania, dodaj pokaźny kawałek świeżego masła, pokrojonego na małe kawałki, 3 jajka i tyle wody, aby wyszło z tego ciasto, które można ugnieść. Potem weź tyle wyplukanego masła, ile mniej więcej wynosi trzecia część ciasta. Ciasto rozwałkuj, jak to się robi przy tortach,

nałóż na nie masło i trzy razy rozwałkuj. Z tego zrób bułkę wielkości wedle upodobania i upiecz ją w piecu chlebowym, na papierze posmarowanym masłem i oprószonym mąką.

Tort cytrynowy

Obierz 8 cytryn z żółtej skórki, oddziel także białą warstwę skórki, a potem pokrój cytryny na cienkie plasterki, z których ułóż warstwę w porcelanowym naczyniu i grubo posyp cukrem. Następnie ułóż drugą warstwę, posyp cukrem i tak dalej, aż wszystkie cytryny będą wykorzystane. Odstaw naczynie na godzinę. W tym czasie utłucz pół funta słodkich migdałów, włóż je do garnka wraz z jedną szklanicą wina, tartą skórką z cytryn, startym cukrem i sokiem, który wyciekł z plasterków cytryn, postaw na ogniu i mieszaj tak długo, aż masa zacznie wysychać. Następnie weź wcześniej przygotowane, według poprzedniego przepisu, ciasto tortowe, rozwałkuj je i wyłóż na oprószony mąką papier. Gdy migdały ostygną, połóż ich warstwę na ciasto, następnie dodaj warstwę plasterków cytryny i tak dalej, aż wykorzystasz całą masę. Na koniec zrób jednolitą warstwę z ciasta lub kratownicę, posmaruj ją żółtkiem i upiecz.

— 208 —

Tort ryżowy

Ugotuj funt ryżu, a potem dogotuj ryż na mleku, aby powstała sztywna masa. Gdy ryż wystygnie, utrzyj go na drobno w głębokiej misie. Potem dodaj 10 całych jajek, a z innych dziesięciu dodawaj powoli same żółtka. Następnie dobrze posłodź cukrem, dodaj masło, wodę pomarańczową, cynamonową i różaną, aby ciasto miało te trzy smaki. Tortownicę dobrze wysmaruj masłem. Potem włóż do niej ryż i upiecz na małym ogniu. Nie odkrywaj jednak tortownicy, aż tort będzie całkiem gotowy, bo inaczej znowu opadnie.

Tort szpikowy

Weź pół funta szpiku wołowego, rozpuść go i wlej do głębokiej miski. Gdy ostygnie, utrzyj go tak, by uzyskał konsystencję masła. Potem weź pół funta drobno utłuczonych, słodkich migdałów i dodaj je do szpiku wraz z 4 jajkami i 4 żółtkami oraz drobno pokrojoną skórką cytryny i wszystko dokładnie utrzyj. Następnie weź ćwierć funta drobnutko tłuczonego cukru, ale nie dodawaj go wcześniej, jak tuż przed wlaniem ciasta do tortownicy. Włóż do tortownicy ciasto maślane, tak jak przy torcie cytrynowym, i wlej na to utartą masę. Najpierw zrób lekki ogień od dołu i od góry, a potem silniejszy ogień do góry, to wtedy tort lepiej wyrośnie. Tort należy spożywać na ciepło.

Tort kartoflany

Na 3 funty kartofli weź 24 jajka, 2 funty cukru i tartą skórkę z 3 cytryn. Po ugotowaniu kartofli, ale tak, by nie były zbyt miękkie, przetrzyj je na tarce. Żółtka ubij w głębokiej misce, dodając tłuczony cukier i skórki cytryny. Na koniec dodaj przetarte kartofle. Przed włożeniem formy do pieca dodaj jeszcze ubite białka. Formę posmaruj dobrze masłem. Piecz w piecu chlebowym co najmniej przez godzinę.

— 209 —

Tort jajeczny

Utrzyj pół funta dobrze wypłukanego masła, potem dodawaj powoli żółtka z 24 jajek. Następnie dodaj 3 łuty tłuczonego cukru, startą skórkę z 2 cytryn, a potem ubij białka z 12 jajek na sztywną pianę i także dodaj do masy, ciągle ucierając. Z przygotowanego wcześniej ciasta maślanego zrób dobry podkład w tortownicy lub misce dobrze posmarowanej masłem, wlej na to masę i piecz bardzo powoli.

Tort morelowy

Morele obierz ze skórki i usuń pestki, a potem, dodając tyle cukru, ile waży morele, zagotuj je i zawekuj. Następnie weź funt zawekowanych moreli, dodaj do nich 15 jajek i startą skórkę cytryny. Ucieraj przez dwie godziny w głębokiej misce. Potem włóż do tortownicy kruche ciasto maślane, wlej utartą masę i piecz na niezbyt dużym ogniu.

Tort śliwkowy

Pokrój suszone śliwki i sporą porcję kandyzowanej cytryny w podłużne paski, a skórkę cytryny posiekaj drobno. Wszystko to włóż do garnka, dodając cukru i cynamonu, zalej winem i gotuj na małym ogniu tak długo, aż znacznie gęstnieć. Potem zdejmij garnek z ognia, aby wystygł. Następnie zrób kruche ciasto maślane lub cukrowe, zrób spód w tortownicy, wlej na to przygotowaną masę, na wierzch połóż kratownicę z ciasta lub całą warstwę, posmaruj żółtkiem i upiecz.

Tort jabłkowy

Obierz jabłka borsdorskie i pokrój je na cztery części, usuwając gniazda nasienne. Čwiartki pokrój na cienkie plasterki, które włóż wraz z cynamonem, cukrem, kandyzowaną cytryną, skórką cytryny, a jeśli kto chce, z drobno siekanymi migdałami, do płytkiego garnka i podgotuj lekko na winie. Takiego farszu używaj do pieczenia wszelkiej maści tortów.

Tort porzeczkowy

Utlucz dobrze funt słodkich i 4 łuty gorzkich migdałów, włóż je do miski, dodaj tartą skórkę z 2 cytryn i, ucierając w jedną stronę, dodawaj powoli żółtka z 16 jajek. Gd już dobrze wszystko utrzasz, weź sporą porcję konfitur porzeczkowych, podgrzej je i dodaj do masy, nie żałując też cukru. Białko z jajek ubij na sztywną pianę, też dodaj do masy i wymieszaj. Potem upiecz w kruchym cieście maślanym. Jeśli wzięłeś świeże porzeczki, to ugotuj je w cukrze i ostudź.

— 210 —

Tort śmietankowy

Weź pół kwarty dobrej śmietany, wbij do niej 8 jajek i wybełtaj. Potem wlej to do garnka, dodając według uznania wodę różaną lub cynamonową i postaw na ogniu mieszając, aż się zacznie gotować. Gdy się zetnie, odcedź przez durszlak, po czym utrzyj z kilkoma jajkami, wymieszaj z cynamonem i cukrem, krojonymi migdałami i skórką cytryny. Następnie postępuj, jak w poprzednich przepisach.

Tort malinowy

Maliny wypłucz na sitku, wysusz i wymieszaj z dużą ilością cukru, cynamonu i tartej skórki cytryny. Można też dodać nieco tłuczonych sucharów, ponieważ maliny są bardzo soczyste. Wymieszaną masę przełóż na tort z kruchego ciasta maślanego lub cukrowego. W ten sam sposób można przygotować truskawki.

Tort wiśniowy

Do tego tortu weź gatunek dużych wiśni, usuń pestki i gotuj z dużą ilością cukru, aż puszczą sok. Wyjmij wiśnie cedzakiem. Następnie krótko zagotuj sam sok z niewielką ilością tłuczonych sucharów, cynamonu i tartej skórki cytryny. Potem dodaj do tego wiśnie i jeszcze raz zagotuj. Gdy wystygną, wyłóż je na przygotowane ciasto maślane. Torty można też wypełniać murem wiśniowym, który uciera się z winem, cukrem, skórką cytryny, goździkami i cynamonem, a następnie wylewa na tort i piecze.

Tort na sposób angielski

Weź funt mąki, funt tłuczonego cukru i 15 jajek. Połowę białek odstaw na bok, a resztę jajek bełtaj przez pół godziny. Później dodaj najpierw cukier, a potem mąkę, nieustannie ubijając łyżką. Następnie dodaj trochę wody różanej, kilka łyżek mąki ryżowej i nieco kopru włoskiego. Ciasto musi być tak gęste, by móc nabrać je łyżką. Formę wysmaruj roztopionym masłem, wypełnij do połowy ciastem i upiecz je na rumiany kolor.

— 211 —

Tort pieczarkowy

Po namoczeniu i oczyszczeniu pieczarek posiekaj je bardzo drobno, wymieszaj z niewielką ilością słodkiej śmietany, tłuczonych sucharów, cukru, wędzonej skórki cytryny i masła. Postaw na ogniu i mieszaj, aż zgęstnieje. Następnie wypełnij masą tort.

Tort czekoladowy

Najpierw ubij białka z 7 jajek na pianę, potem dodaj pół funta tłuczonego cukru i tyleż migdałów, które muszą być drobnutko utłuczone i ucierane tak długo, jak do tortu migdałowego. Na koniec dodaj tartą czekoladę i skórkę cytryny, i upiecz jak tort migdałowy.

Ciasteczka mediolańskie

Weź funt mąki, funt tłuczonego cukru, pół funta świeżego masła, 2 łyżki wody pomarańczowej, 3 całe jajka, 3 żółtka i tartą skórkę cytryny. Wysyp mąkę na stolnicę, zrób wgłębienie, wbij jajka, wymieś je z mąką, dodając wodę pomarańczową, cytrynę, a na koniec małe kawałki masła. Po wymieszanu tych składników dodaj cukier i wszystko razem ugnieć z mąką na ciasto. Następnie posyp ciasto z wierzchu i od spodu mąką, i rozwałkuj na grubość palca. Potem wytnij za pomocą blaszanych foremek różne kształty. Te połóż na oprószonym mąką papierze, ale w oddaleniu od siebie na kilka palców, gdyż podczas pieczenia się rozszerzą, i upiecz je na blasze na złotobrzowy kolor.

Ciasto anyżowe

Zważ 5 jajek, a potem weź tyle mąki i cukru, ile ważą jajka. Zrób ciasto, dodaj do niego jeszcze jedno jajko i dość dużo tłuczonego anyżu. Potem wysmaruj blaszaną formę masłem. Włóż do niej ciasto i upiecz w piecu na jasnozłoty kolor. Następnie odstaw je w chłodne miejsce, po czym pokrój na cieniutkie kawałki i wysusz. Można to ciasto upiec też w małych foremkach i obłożyć nimi większe ciasta.



Jak upiec pączki hiszpańskie

Weź pół kwarty śmietany i mleka i zagotuj z 9 kawałkami cukru. Dodaj trzy chochle mąki, wymieszaj dokładnie, aby nie powstawały grudki, i gotuj dalej, dodając jeszcze tyle mąki, aż ciasto zacznie bulgotać i stanie się tak gęste, że nie będzie w ogóle kleić się do noża. Wtedy wlej ciasto do miski i odstaw do wystygnięcia. Następnie wbij do ciasta 8 jajek, ubij, potem wbij 4 jajka i mieś ciasto tak długo, aż zacznie puszczać jasne bąble. Postaw szmalec lub masło na ogniu i gdy opadnie pianka, szprycuj ciasto za pomocą szprycy kuchennej do gorącego tłuszczu, a gdy pączek się zarumieni, odwróć go na drugą stronę. Po wyjęciu pączki posyp cukrem i cynamonem.

Jak upiec pączki

Ciasto przygotuj tak samo jak do pączków hiszpańskich, ale zamiast szprycować do masła, nabieraj ciasto głęboką łyżką i szybko wkładaj do masła.

Wafle bez drożdży

Utrzyj pół funta masła, tak by wyglądało jak śmietana, potem dodaj 8 jajek i wszystko dokładnie utrzyj. Następnie dodaj ćwierć kwarty śmietany i funt mąki, i rozcieńcz ciasto mlekiem, tak aby można je było wlać do wafłownicy. Potem rozgrzej wafłownicę, posmaruj ją słoniną, albo włóż do niej nieco masła, i wlej kilka łyżek ciasta. Wafle upiecz na kolor brązowy i posyp cukrem i cynamonem.

Wafle z drożdżami

Na jeden funt mąki weź pół kwarty śmietany, $\frac{3}{4}$ funta szmalcu, 6 całych jajek, 2 czubate łyżki drożdży z jasnego piwa, gałkę muszkatołową, kardamon, cynamon i cukier. Wszystko to dobrze utrzyj i odstaw na 3 godziny w ciepłe miejsce, aby urosło. Potem już ciasta nie ruszaj, bo opadnie. Następnie piecz wafle jak zwykle.

Wafle cynamonowe

Utrzyj ćwierć funta masła, aby wyglądało jak puszysta śmietana, dodaj 2 jajka, ćwierć funta cukru, łut tłuczonego cynamonu i pokaźną szczyptę kardamonu. Następnie dosyp tyle mąki, by powstało gęste ciasto. Kawałki ciasta wielkości orzecha włoskiego wkładaj do wafłownicy, która wcześniej została nagrzana i posmarowana masłem, zaciśnij ją i upiecz wafle na jasnobrązowo, a gdy je wyjmiesz z wafłownicy, powieś je na rękojeści łyżki lub na rożnie, by się wygięły.

Wafle ryżowe

Ugotuj funt ryżu na mleku na sżywno, a potem przelóż do płytkiej miski i odstaw, aby ostygło. Potem, ucierając, dodaj ćwierć funta masła, tyleż cukru, cynamon i wodę różaną, a jeśli kto lubi, to i parę garści tartej bułki. Wafłownicę posmaruj masłem zawiniętym w czystą szmatkę i nie zaciskaj jej raptownie po włożeniu ciasta, aby nie wypłynęło. Podczas pieczenia obróć wafłownicę kilka razy, to wafle szybko się upieką. Gdy będą jasnobrązowe, wyjmij je, a wafłownicę smaruj za każdym razem, zanim nałożysz ciasta. Do pieczenia wafli potrzeba 2 osób – jedna nakłada ciasto, a druga piecze. Bacz, aby nie szorować wafłownicy ani jej nie namaczać – po użyciu należy ją wytrzeć papierem.

Jak upiec pączki

Na trochę ponad garniec mąki, którą przedtem trzeba zagrzać, weź 8 jajek, funta szmalcu, cukru według uznania, ponieważ cukier sprawi, że ciasto podczas pieczenia nie będzie ciągnęło tłuszczu, kilka łyżek śmietany lub mleka, gałkę muszkatołową i 4 łyżki dobrych drożdży piwnych. Jajka wybełtaj dobrze wraz z innymi składnikami, a potem dodawaj powoli mąkę. Następnie ugnieć ciasto na stolnicy, tak by było miękkie, ale dawało się wałkować. Rozwałkuj je następnie na grubość rękojeści noża, uformuj kawałki dowolnej wielkości, nałóż na nie masę migdałową, zawiń, a ranty posmaruj białkiem. Gdy ciasto się skończy, posyp serwetę mąką i połóż na niej pączki obok pieca, aby urosły. Potem upiecz je w brytfannie na szmalcu, a pamiętaj, by je delikatnie obracać. Po wyciągnięciu układaj je na papierze, gdyż ten wyciągnie z nich tłuszcz.

— 214 —

Jak upiec wafelki migdałowe

Włóż do garnka pół funta nie za drobno utłuczonych słodkich i garść gorzkich migdałów. Białko z 10 jajek ubij na pianę, zetrzyj do tego ćwierć funta cukru i dobrze utrzyj. Potem pokrój wafle na dowolnej wielkości kawałki i nałóż na nie kleksy masy migdałowej grubości palca, a po wierzchu posyp je drobno posiekanymi pistacjami. Upiecz w piecu na blasze na małym ogniu.

Cukrowe warkoczyki

Ubij białko z 12 jajek, dodaj ćwierć funta tłuczonego cukru i tyle mąki, by powstała rzadka masa. Potem postaw na ogniu masło albo szmalec i wlej 2 łyżki ciasta do blaszanego lejka, którego dolny otwór ma grubość fajki. Otwór zatkaj kawałkiem papieru, a gdy masło lub szmalec zacznie wrzeć,

zabierz papier i wypuść ciasto, poruszając lejkiem w jedną i w drugą stronę, tak by wypiek miał kędzierzawą formę. Gdy warkoczyki nabiorą złotego koloru, wybierz je cedzakiem, przełóż na papier i posyp cukrem i cynamonem.

Chrusty

Wbij do dzieży dowolną ilość jajek, około mendla, utrzyj je, dodając cukier, gałkę muszkatołową, cynamon i tyle mąki, aby powstało rzadkie ciasto, które da się wałkować. Potem wyłóż ciasto na stolnicę, posyp mąką i rozwałkuj ciasto tak cienko, jak to możliwe. Następnie wytnij kawałki, w których zrób trzy nacięcia i zapleć je. Chrusty upiecz na złocisty kolor w maśle lub szmalcu.

Oblaty cytrynowe

Zetrzyj skórkę z wielu cytryn, potem wyciśnij z nich sok do glinianego lub porcelanowego naczynia i dodaj tak dużo tłuczonego cukru, aby stał się bardzo gęsty. Na koniec dodaj startą skórkę cytryny. Przygotowaną masę posmaruj oblaty, połóż je na okrągłej desce i wysusz przy ogniu. Zamiast cytryn można też wziąć pomarańcze.

— 215 —

Ciasto grysikowe

Ugotuj kaszę na mleku na szywno, a potem odstaw, aby ostygła. Następnie utrzyj pokaźny kawałek masła, aż zacznie przypominać śmietanę, po czym dodaj 8 jajek i ucieraj w jedną stronę. Potem dodaj kaszę, dolej wody cynamonowej albo z kwiecia brzoskwini, startą skórkę cytryny i sól. Ucieraj dalej jeszcze przez pół godziny tylko w jedną stronę. Wysmaruj miskę lub tortownicę masłem, wlej do niej utartą masę i piecz na początek na dużym ogniu, aby urosło.

Jak upiec Ubogiego Rycerza

Pokrój bułkę na kromki i namocz je w mleku. W tym czasie zrób ciasto o konsystencji ciasta naleśnikowego z mniej więcej 3 jajek, mleka, cukru, gałki muszkatołowej i mąki. Zanurzaj w nim namoczoną w mleku bułkę i piecz na maśle na kolor złotobrzązowy, potem posyp cukrem i cynamonem.

Sznytki jabłkowe

Pokrój na plasterki duże jabłka, które przedtem obierz, usuwając też gniazda nasienne, i zanurz je w cieście – takim samym jak do Biednego Rycerza. W taki sam sposób możesz przygotować ciasto do kwiatu dzikiego bzu i róży.

Rurki cynamonowe

Na pół kwarty śmietany weź 3 jajka, 12 łytów cukru, półtora łyta tłuczonego cynamonu, startą skórkę cytryny i tyle mąki, żeby wyszło z tego ciasto jak do placków. Prasę do rurek cynamonowych należy rozgrzać, posmarować słoniną, a potem wlać do niej łyżkę ciasta i upiec na mocnym ogniu węglowym. Po wyjęciu z prasy trzeba je, podobnie jak wafle cynamonowe, owinąć wokół drewnianego wałka, aby przybrały skręconą formę.

Ciasto rodzynekowe

Weź 12 jajek, ćwierć funta dużych i tyleż małych rodzynek. Umyj je, a potem wysusz. Następnie utrzyj na pianę kilka łytów drobno krojonej, kandyzowanej cytryny, startą skórkę cytrynową, gałkę muszkatołową, sól, pół kwarty słodkiej śmietany i funt mąki z odrobiną chleba namoczonego w mleku. Potem wysmaruj tortownicę lub miskę masłem, wlej do niej masę i upiecz. Takie ciasto można też piec w formie.

— 216 —

Ciasto saksońskie

Na ponad garniec mąki weź pół funta cukru, funt szmalcu, pół funta cynamonu, gałkę muszkatołową, kardamon, startą skórkę cytryny, $\frac{3}{4}$ kwarty mleka, 12 jajek i dobre drożdże piwne. Wszystko to utrzyj wieczorem i zostaw na noc, aby dobrze urosło. Posmaruj papier masłem, posyp mąką i rozprowadź ciasto na grubość taką, jaka ci odpowiada. Potem zrób mały rant po bokach i włóż do środka małe kawałeczki świeżego masła, tak by znajdowały się na całej powierzchni. Posyp je grubo cukrem i cynamonem, i upiecz w piecu chlebowym. W Saksonii jest zwyczaj, by zamiast masła wziąć starty twaróg, ale wtedy – bez cukru i cynamonu.

Glazurowanie ciasta

Weź funt drobniutkiego cukru, białka i trochę wody różanej. Wszystko to ubijaj tak długo, aż powstanie gęsty syrop. Można nim potem glazurować, co się chce. Torty czy inne wypieki po upieczeniu należy odstawić, by nieco wystygły, a potem posmarować je przygotowaną glazurą i postawić przy ogniu albo w piecu, by glazura wyschła. Jeśli jakieś ciasto ma być powleczone całkiem na biało – szczególnie dotyczy to tortów migdałowych, chlebowych i biszkoptowych z wysokim rantem – to można ubić na pianę białko z 2 lub 3 jajek, dodać do tego drobno przesianego cukru dwie pełne

garście i utrzeć na gęstą masę, tak aby po posmarowaniu tortu masa nie spływała. Od razu po posmarowaniu należy glazurę wysuszyć. Jeśli nie jest ona wystarczająco gruba, należy nałożyć drugą warstwę. W ten sposób będzie biała i piękna. Potem można glazurowane ciasto obłożyć po wierzchu pokrojoną w plasterki, kandyzowaną cytryną na kształt wieńca laurowego. Po bokach można posypać barwionym cukrem. Glazury można przygotować w różnych kolorach. Kolor czerwony można uzyskać ze słonecznika albo z czerwonego czerwiu, niebieski z chabrów, żółty z szafranu, brązowy z czekolady, tę trzeba jednak przesiać i utrzeć wraz z glazurą, aby uzyskała brązowy kolor.

— 217 —

Jak klarować cukier do konfitur

W tym celu weź białko z jednego jajka i ubijaj je w kwarcie wody tak długo i mocno, aż się spieni. Potem dodaj od 6 do 7 funtów cukru, wlej wszystko do odpowiednio dużego kociołka, postaw na ogniu i jak tylko syrop się podniesie, dolej trochę wody. Jeśli cukier ma być całkiem czysty, musi się kilka razy zagotować – od 3 do 4 razy – aż piana na nim zacznie przybierać czarny kolor. Wtedy zdejmij kociołek z ognia, aby cukier się ściął i piana samorzutnie oddzieliła. Pianę zbierz, a kociołek na powrót daj na ogień i zagotowuj – dolewaj wody i zbieraj pianę. Kiedy syrop będzie już klarowny, co poznasz po tym, że już się nie podnosi, przecedź go przez mokrą ściereczkę albo sitko włosowe, ale mokra ściereczka jest lepsza, bo lepiej zatrzymuje wszelkie nieczystości cukru.

Jak konfitować cytryny

Obierz cytryny, zrób w każdej okrągły otwór od strony łydgi i ugotuj je w garnku z wodą, co jakiś czas próbując za pomocą długiej szpilki, czy już się wystarczająco ugotowały. Potem włóż je do świeżej wody i wydłub mięsz małą łyżeczką, dodając cukru – na każdą cytrynę mniej więcej pół funta albo i więcej. Z cukru zrób syrop i zalej nim cytryny 5 do 6 razy. Czynność tę powtarza się 5 razy co 24 godziny, dodając za każdym razem nową porcję cukru, aby cytryny pływały w syropie. Na koniec włóż cytryny do małego słoika w taki sposób, aby otwory były u góry. Skórki można zawekować w podobny sposób. Pomarańcze wekuje się podobnie jak cytryny, z tą różnicą, że niektórzy ich nie wydłubują, ponieważ mają bardzo dobry, słodki smak. W takim przypadku wycina się tylko twardą część przy łydzy, a żeby cukier mógł się łatwiej dostać do środka.

Jak konfitować pomarańcze

Wybierz największe i najsłodsze pomarańcze, włóż je na pół godziny do wody, aby skórka zmiękła. Potem obierz je ze skórki, a wierzchnią żółtą warstwę odkrój bardzo cienko i zawekuj jak cytryny. Niektórzy ściągają skórkę bez namaczania pomarańczy w wodzie.

— 218 —

Jak konfitować zielone pomarańcze

Jeśli pomarańcze są wielkości orzechów włoskich i dopiero niedawno zerwane, to trzeba je włożyć na 14 dni do świeżej źródlanej wody i codziennie zmieniać wodę. Następnie zalej je zimną wodą i gotuj, aż staną się miękkie. Jeśli by woda po gotowaniu była jeszcze bardzo gorzka, to odlej ją i zalej pomarańcze świeżą wrzącą wodą, i jeszcze trochę je pogotuj, aż całkiem zmiękną. Potem je wyjmij i przełóż do zimnej wody, aby całkowicie ostygły. Wyjmij je i połóż na serwetę, aby obciekły. Następnie, jeśli chcesz, naszpikuj je kandyzowaną cytryną i posiekaj. Potem weź na funt pomarańczy półtora funta cukru, zagotuj go w mosiężnym kociołku do konfitur z odrobiną wody i gotuj tak długo, aż się będzie ciągnął za łyżką. Pomarańcze włóż do glinianego garnka, zalej wrzącym syropem i odstaw na 4 dni. Po czym odlej syrop, jeszcze raz zagotuj, aby dobrze zgęstniał, i znowu zalej nim pomarańcze. W ten sposób pomarańcze mogą być przechowywane wiele lat.

Jak konfitować orzechy

Orzechy zbierz mniej więcej pod koniec czerwca, gdy jeszcze mają miękką skorupkę, i przekłuj je drewnianą szpilką, a potem włóż do świeżej wody źródlanej, którą zmieniał co trzy dni – i tak przez kolejne 9 dni. Następnie gotuj orzechy w kociołku tak długo, aż będzie można je przekłuć twardą słomką. Gdy już ostygną, naszpikuj je cynamonem i goździkami, i włóż do szerokiej miski. Zagotuj cukier na syrop, wylej go na orzechy, tak by były pokryte, i odstaw na kilka dni, aż syrop będzie rzadszy. Potem jeszcze raz go zagotuj, a gdy ostygnie, zalej orzechy. Powtórz tę czynność kilka razy. Za każdym razem dodawaj świeże kawałki cukru.

— 219 —

Jak konfitować cytryny we własnym soku

Zważ cytryny, a potem weź półtora funta cukru na funt cytryn. Cukier zagotuj w kociołku z wodą i dokładnie zdejmij pianę. Przekrój cytryny wzdłuż, usuwając jednocześnie pestki. Włóż je do gotującego się cukru i gotuj, aż

skórki staną się białe. Następnie wyjmij je i włóż do słoika po cukrze. Jeśli syrop nie jest jeszcze dostatecznie gęsty, to gotuj go dalej, aż zgęstnieje, i zalej nim cytryny w słoiku. Po kilku dniach syrop staje się zazwyczaj znowu rzadki. W takim przypadku należy go odlać i gotować, aż znów zgęstnieje, i postępować dalej jak w przepisie z orzechami.

Jak konfitować pigwy

Gotuj dojrzałe pigwy w wodzie, aż staną się miękkie, potem włóż je do zimnej wody, obierz i pokrój każdą na cztery kawałki, usuwając środek. Następnie wrzuć pokrojone części znowu do zimnej wody, a potem zagotuj tyle cukru, ile waży pigwy. Gotuj cukier tak długo, aż zacznie się ciągnąć. Włóż do niego pigwy i gotuj dalej na lekkim ogniu. Co jakiś czas zdejmij pianę. Gdy pigwy będą wystarczająco miękkie, wyłóż je ostrożnie na talerz, a cukier gotuj dalej, aż stanie się gęstym syropem. Wtedy znowu włóż do niego pigwy, aby stały się gorące. Gdy trochę przestygną, przełóż je do słoika i nie zakrywaj go, aż pigwy całkiem ostygną.

Różnego rodzaju wiśnie

Weź na jeden funt wiśni, z których przedtem usuń pestki, funt cukru. Cukier wsyp do kociołka, dodaj ubite na pianę białko z jednego jajka, kwartę wody i gotuj tak długo na węgłach, aż cukier będzie się ciągnął. Zanim jednak cukier całkiem zgęstnieje, zdejmij pianę. Potem dodaj wiśnie wraz z sokiem i dobrze podgrzej. Następnie wyjmij je mosiężnym cedzakiem i przełóż do glinianego naczynia, zaś sok jeszcze chwilę gotuj. I znowu daj do niego wiśnie, i podgrzej. Potem wsyp je do miski. I gotowe.

— 220 —

Wiśnie z szypułkami

Weź wiśnie, nożyczkami obetnij szypułki do połowy. Użyj do tego funt wiśni i pół funta cukru. Cukier wsyp do kociołka, dolej trochę wody i gotuj przez jakiś czas. Potem dodaj wiśnie i gotuj dalej, aż napęcznieją, i gotowe.

Jak konfitować śliwki

Weź najlepsze śliwki, jakie są dostępne, włóż je do ciepłej wody, po czym dokładnie je obierz ze skórki. Na jeden funt śliwek weź półtora funta cukru – utrzyj go, wysyp na śliwki i odstaw na noc. Potem włóż je do kociołka i gotuj powoli na węgłach, a gdy będą wystarczająco miękkie, wyjmij je, ale sam sok gotuj jeszcze, aż dobrze zgęstnieje. Następnie zalej nim śliwki.

Zielone śliwki

Weź śliwki, co są jeszcze całkiem zielone, ale już dość duże, i przekłuj je widelcem kilka razy, a potem wrzuć do zimnej wody i zostaw na noc. Postaw zimną wodę w kociołku na ogień lub na węgle, a gdy woda zacznie wrzeć, dorzuć szczyptę soli i śliwki. Po ugotowaniu wyjmij je, połóż na talerzu i odlej wodę, która z nich ściekła. Potem weź tyle cukru, ile ważą śliwki, i zagotuj go na syrop, zdejmując pianę, po czym wylej wrzący syrop na śliwki i odstaw na 24 godziny. Zagotuj syrop jeszcze raz i zalej nim śliwki. Następnego dnia gotuj śliwki wraz z syropem bardzo powoli, aż śliwki będą gotowe, a syrop dostatecznie gęsty. Przełóż śliwki do słoika.

Jak konfitować jabłka borsdorskie

Weź do tego dość duże, gładkie jabłka borsdorskie, pokrój je na cztery części, wykrój gniazda nasienne, zważ i weź trochę więcej cukru, niż ważą jabłka. Następnie wyklaruj cukier, jak wyżej opisano, a gdy już będzie gotowy, dodaj pokrojoną skórkę cytryny i na koniec jabłka, które gotuj tak długo, aż całkiem zmiękną, a syrop będzie jak galareta. Wtedy je wyjmij, przełóż do słoika i gotuj dalej sam syrop.

— 221 —

Kwaśne śliwki

Weź do tego bardzo duże, dojrzałe śliwki wraz z szypułką prosto z drzewa, umyj je i włóż do słoików. Na 6 kop śliwek potrzeba 4 funtów cukru. Cukier zagotuj z 3 kwartami wody w kociołku, potem dolej 4 kwarty octu winnego, dodaj 6 łutów pokruszonego cynamonu i 3 łuty goździków, i jeszcze raz zagotuj. Potem wlej wszystko do glinianego naczynia i daj ostygnąć. Następnie wlej przygotowany płyn do śliwek. Jeśli kto chce, by słoiki bardzo długo trzymały, to niech je podleje roztopionym, świeżym, baranym łojem. W ten sam sposób można zawekować wiśnie.

Jak konfitować owoce dzikiej róży

Nakrój duże owoce dzikiej róży od góry wzdłuż i wszerek, i usuń pestki. W ich miejsce naszpikuj owoce obranymi migdałami lub podłużnie krojoną cytryną i włóż do słoików. Wyklaruj tyle cukru, ile ważą owoce róży, i wylej go na owoce, gdy będzie wrzał. Gdy wystygną, nakryj je papierem i odstaw na 14 dni. Potem odlej syrop, gotuj go, aż będzie całkiem gęsty, i zalej nim owoce.

Jak konfitować ogórki w occie

Weź ogórki najmniejsze, jakie dostaniesz, osusz je dobrze ścierką, posyp solą i odstaw na jeden dzień. Zagotuj ocet winny, dodaj do niego goździki, pieprz, liście laurowe i ziele angielskie. Gotuj wszystko przez jakiś czas, a jak nieco przestygnie, wlej zaprawę do ogórków, które przedtem trzeba jednakowoż jeszcze raz dobrze wytrzeć ściereczką. Można też dać pod ogórki niedojrzałe strąki papryki. Gdy zaprawa ostygnie, zawiąż słoiki pęcherzem i przechowuj w chłodnym miejscu.

Ogórki kiszone

Zalej ogórki źródlaną wodą na 24 godziny, potem włóż je do drewnianej beczułki, dodając liści winogron i koperku. Przygotuj solankę, zagotuj ją i zalej nią ogórki. Gdy solanka z ogórkami ostygnie, odlej ją i zagotuj drugi raz, po czym zalej ogórki i daj ostygnąć. Potem zrób to jeszcze raz. Następnie zaszpuntuj beczułkę. W ten sposób można ogórki przechować przez dwa lub trzy lata.

— 222 —

Jak konfitować buraki ćwiktowe

Buraki najpierw ugotuj na miękko, oczyść i pokrój na cienkie plasterki. Następnie dodaj pokrojony w kostkę chrzan, sól, kminek i ocet. Albo włóż buraki od razu do pieca chlebowego, bezpośrednio po wyjęciu chleba, to się upieką tak, jakby były ugotowane, i zachowają całą swoją słodycz. Potem je oczyść i zalej octem.

Jak konfitować zielony groszek

Zerwij strąki, gdy nie ma jeszcze robaków, w przeciwnym razie będą gorzkie i łatwo się zepsują. Potem wyłuskaj groszek ze strąków i wymieszaj z solą. Soli weź mniej więcej dwie garście na garniec groszku. Następnie upchaj groszek jak najciaśniej w butelkach po szampanie, bo te wydają się najmocniejsze, a potem wstaw butelki do kociołka z zimną wodą. Między butelki włóż słomiane powrósta. Postaw kociołek na ogniu, a gdy butelki zaczną się poruszać, zdejmij kociołek z ognia, wyjmij butelki i włóż je do zimnej wody, aby ostygły. Potem zakorkuj je nowym szpuntek, zwiąż pęcherzem i zasmotuj, po czym ustaw w piwnicy.

Jak konfitować fasolkę szparagową

Do tego weź dość młodą fasolkę, pokrój tak drobno jak do gotowania, zaparz ją w kociołku, a potem wysyp na płócienko rozłożone na stole, aby wyschła. Następnie wymieszaj fasolkę z solą. Soli weź jedną garść na trzy garście fasolki. Potem ubij ją w kamionkowym garnku i obciąż czymś, aby wypuściła płyn. Często do niej zaglądaj i zakrywaj świeżą ściereczką, a jeśli co z garnka wyjęto, to dodaj świeżą warstwę soli.

— 223 —

Jak przygotować prunelki, czyli suszone śliwki

Śliwki muszą być duże i dojrzałe, ale nie za miękkie. Obierz je, rozkrój wzdłuż, wyjmij pestki i ułóż śliwki ciasno, jedna obok drugiej, w glinianych miskach i włóż do pieca chlebowego bezpośrednio po wyjęciu chleba. Gdy wyschną po jednej stronie, trzeba je odwrócić na drugą, po czym, gdy nieco stwardnieją, wyjąć z pieca. Potem połóż je na jeden dzień w ciepłym miejscu, a następnie włóż ciasno do pudełka wyłożonego w środku woskowanym papierem i sprasuj je obciążnikiem na trzy dni. Potem nakryj śliwki woskowym papierem i zamknij wieczko pudełka. Przechowuj je w suchym miejscu.

Galaretka z porzeczek

Weź dorodne, dojrzałe porzeczki, usuń łodyżki i włóż je do nowego, wygotowanego garnka, który nakryj pokrywką, a potem włóż do kociołka z wrzącą wodą. Bacz, by woda ciągle się gotowała. Gdy pojawi się sok, powoli go wyklaruj, ale nie wyciskaj, bo będzie mętny. Potem weź na każdy funt soku $\frac{3}{4}$ funta cukru i na każdy funt cukru kielich wody. Cukier musi się gotować, aż pojawią się na nim bąbelki i stanie się całkiem gęsty. Następnie dolej do niego sok i gotuj jeszcze pół godziny. Gdy nabierzesz potem łyżką nieco galaretki, a ta szybko zastygnie, to jest dobrze. Podczas gotowania zbieraj pieczołowicie pianę. Potem przelej galaretkę do słoików. Następnego dnia weź arkusze szlachetnego papieru do pisania, przytnij go na wymiar słoików, zamocz w koniaku i włóż do środka. Papier można też zamoczyć w czystej wodzie źródlanej.

Galaretka malinowa

Wsymp maliny do nowego, wygotowanego garnka, a garnek wstaw do kociołka z wrzącą wodą i gotuj przez jakiś czas. Gdy maliny popękają, zacznij powoli wyczerpywać sok, tak aby pozostał jasny. Garnek musi być dobrze przykryty, aby nie dostała się do niego woda. Na pół kwarty soku daj funt wykwinanego cukru, który dobrze wyklaruj i wygotuj na gęsto. Potem dodaj

do niego sok i mieszaj tak długo, aż cukier całkiem się rozpuści. Wtedy, zanim całkiem ostygnie, rozlej do słoików średniej wielkości. Po trzech dniach zrobi się z tego galaretka, którą przykryj arkuszem szlachetnego papieru przyciętym na wymiar słoika. Bacz, by papier wpierw namoczyć, a potem wysuszyć. Jeśli kto weźmie dwie części soku malinowego i jedną część porzeczkowego, to galaretka wyjdzie bardzo dobra.

— 224 —

Jak zrobić serek jajeczny

Weź półtorej kwarty dobrej śmietany lub najlepszego mleka, wbij 20 jajek, dobrze wymieszaj, dodaj startego cukru, a potem wlej tę masę do brytfanny i postaw na małym ogniu, ciągle mieszając. Następnie utłucz pół funta słodkich migdałów z cukrem i wodą różaną, i dodaj, ciągle mieszając, do masy. Gdy zacznie się gotować i zauważysz, że masa staje się wodnista, to zdejmij ją z ognia i wlej do przeznaczonych do tego forem. Postaw je nad naczyniem, do którego ścięknie serwatka, i zostaw, aby wystygło. Po wyjęciu z formy udekoruj krojonymi migdałami i posyp tłuczonym cukrem i cynamonem.

Mus jajeczny albo mus białkowy

Ubij białko z 12 jajek, dolej pół kwarty słodkiej śmietany, wodę różaną i cukier. Wszystko dobrze ubij, wlej na patelnię i postaw na ogniu, cały czas mieszając. Na koniec przetrzyj przez durszlak do cynowego naczynia, a gdy wystygnie, posyp grubo cukrem i cynamonem.

— 225 —

Krem czekoladowy

Postaw na ogniu pół kwarty mleka i zanim zacznie się gotować, utrzyj w garnuszku 8 do 9 żółtek wraz z łyżką tartej czekolady. Następnie dodaj ćwierć funta cukru, dolej zagotowane mleko i dalej mieszaj. Potem postaw krem na ogniu i mieszaj, aż zgęstnieje. Następnie przecedź krem przez durszlak.

Krem cytrynowy

Postaw na ogniu pół kwarty wina. W tym czasie obierz ze skórki 4 do 5 cytryn, wrzuć je do gotującego się wina i poczekaj, aż zmiękną. Potem przetrzyj je przez sitko włoskowe i postaw znowu na ogniu. Wlej do garnuszka 12 żółtek, wyciśnij do nich sok z 4 cytryn, dobrze wybełtaj, dodaj pół funta cukru, dolej zagotowane z cytrynami wino, ale nie zapominaj ciągle mieszać, aż krem zgęstnieje. Potem przepuść go przez durszlak.

Krem winny

Gdy wino się gotuje, utrzyj 15 żółtek z odrobiną chłodnego wina, połową łyta tłuczonego cynamonu i ćwiercią funta cukru. Powstałą masę trzeba dobrze mieszać, by się nie zbiegła. Potem postaw ją na ogniu, ciągle mieszając, aż zgęstnieje. Następnie dolej łyżkę chłodnego wina i przepuść masę przez durszlak do podstawianego naczynia.

Krem dla chorych

Weź pół na pół wina reńskiego i wódki wiśniowej, ubij dobrze z 3 żółtkami, cukrem i skórką cytryny, postaw na ogniu i poczekaj, aż zgęstnieje. Krem ten można spożywać na zimno i na gorąco.

Jak zrobić galaretę z migdałów

Utłucz migdałów tyle, ile zechcesz, utrzyj je z ciepłym mlekiem, wlej na patelnię, dodając nieco pęcherza bielugi i po ugotowaniu przetrzyj przez sito włoskowe. Potem dolej wody cynamonowej i posłodź cukrem. Miskę wyłożę wewnątrz cytryną i wylej na nią galaretę. Odstaw ją do ostygnięcia i gotowe.

— 226 —

Galaretka z nóżek cielęcych

Oczyść i pokrój nóżki, sparz je, umyj, potem gotuj w mleku, dodając gałkę muszkatołową i cytryny. Gdy galaretka podczas próbowania stoi na cynowym talerzu, to znaczy, że jest dobra. Tłuszcz z galarety zbierz bibułą. Następnie przecedź galaretę przez mocną serwetę, dodaj cukier, daj ostygnąć i gotowe. Podawaj ją na talerzach osobno lub z innymi galaretami.

Galaretka z mleka

Weź pęcherz bielugi za mniej więcej 4 grosze, dobrze go rozbij, potem pokrój drobno i ugotuj w niewielkiej ilości wody, cały czas mieszając, po czym przecedź przez serwetę. Potem weź 8 do 10 cytryn, a skórkę zetrzyj i dodaj do funta cukru. Następnie dolej do tego miarę świeżego mleka i odstaw na jakiś czas. Później wyciśnij sok z cytryn, wyciągnij pestki, dodaj do soku trochę wina, a mleko z cukrem postaw na ogniu. Dodaj pęcherz bielugi i zagotuj, aby zawrzało, ale pamiętaj, by mieszać bez ustanku. Następnie dodaj wino z sokiem z cytryny, a potem wszystko przelewaj, aż się zrobi klarowne i ładne. Później możesz to porozlewać do naczyń, jakich chcesz. Można też wziąć pół kwarty mleka, sok i skórkę z 6 cytryn, $\frac{3}{4}$ funta cukru, pęcherz za 2 grosze i też trochę wina. Przygotuj to tak jak powyżej.



Gotowane śliwki

Świeże śliwki włóż do wrzącej wody, wtedy łatwo ściągniesz z nich skórkę. Zalej je białym winem, podsyp cukrem i kandyzowaną cytryną. Gdy się zaczynają gotować, wyciśniesz z nich łatwiej pestki. Gdy śliwki będą gotowe, a sok, który puściły, będzie gęsty jak syrop, wyjmij je i posyp cukrem i cynamonem. Jagody, agrest, winogrona, wiśnie i czereśnie, z których wyjęto ogonki i pestki, zasypuje się tylko cukrem, ponieważ same z siebie wydają odpowiednią ilość soku. Gdy są gotowe, należy je posypać cukrem i cynamonem, i tak wydać na stół. Pigwy należy obrać i nastawić z cukrem i winem, a potem wolno gotować. Muszą się gotować przez dwie godziny, pobierając dużo cukru.

— 227 —

Gotowane gruszki

Najpierw zagotuj czerwone lub białe wino, potem włóż do niego obrane gruszki, całe lub w połówkach, i dodaj cukier, cytrynę oraz cynamon. Duś je, aż powstanie gęstawa sos. Jeśli kto chce mieć je z galaretką, to trzeba je wyjąć, gdy są gotowe, a do sosu dodać cukru i jeszcze chwilę gotować. Potem należy galaretkę ostudzić w naczyniu, a następnie wybierać łyżką galaretkę i obkładać nią gruszki, posypując cynamonem i tartą skórką cytryny. Jabłka można udusić tak samo jak gruszki, ale trzeba użyć wina białego, a nie czerwonego.

[Przepis bez nazwy]²⁸

Pieczone owoce, jak śliwki, jabłka, wiśnie, gruszki, prunelki i owoce róży przygotowuje się na jeden sposób: albo się je nastawia z cukrem, winem, skórką cytryny i cynamonem, i zagotowuje, albo z jasnym piwem, które musi być całkiem zagotowane. Owoce przed zagotowaniem myjemy w ciepłej wodzie. Przed podaniem na stół trzeba je posypać cytryną i cynamonem.

Salatka z sardynek

Sardynki namocz, oczyść z ości i poukładaj na talerzu. Wyjmij pestki z oliwek, tak aby zachowały swój kształt. Potem ułóż rząd oliwek, rząd kaparów i rząd sardynek, zaś na wierzchu ułóż warstwę plasterków cytryny i serwetki. Na koniec podlej sałatkę oliwą i octem, i gotowe. Zamiast sardynek można wziąć namoczone śledzie pokrojone wzdłuż na plastry, zimną pieczeń, drobno krojone jabłka, oregano i małe korniszonki.

²⁸ W rękopisie brak nazwy przepisu (przyp. tłum.).

Salata z kapusty

Główkę białej kapusty poszatkuj na szatkownicy. Potem nastaw w garnku porządną porcję świeżego szmalcu lub pokrojonej w kostkę słoniny i rozpuść na ogniu. Następnie dodaj kapustę i duś na węglach, aż zmięknie. Potem podlej odpowiednio octem, okraś cukrem, żeby nie było za ostre, i zagotuj.

— 228 —

Jak przygotować pieczeń wołową

Pieczeń – czy to z udźca, czy to z karkówki – jeśli duża, to wsadź ją na rożen o godz. 8.00 rano. Najpierw piecz ją na małym ogniu, a potem na coraz większym. Pieczeń będzie bardzo soczysta od samego ognia węglowego, ale wystające części, te najbliżej ognia i najbardziej wystawione na żar, okryj na koniec papierem. Jeśli mięso było w zaprawie octowej, to można je wsadzić na rożen pół godziny później. Pieczeń z jelenia przygotuj tak samo, jeśli jest to duży kawał mięsa, z tą różnicą, że trzeba najpierw usunąć błony i naszpikować mięso słoniną.

Pieczeń barania

Pieczeń naszpikuj szalwią, szalotkami lub cytrynami, nabij na rożen o godzinie 10.00 rano. Jeśli nerka jest zbyt tłusta, to usuń łój. Smaż ją na małym ogniu i szczerze podlewaj, a w miejscach, gdzie się najmocniej zarumieni, owiń papierem. Jeśli kto chce zaprawić udziec w occie, to niech ściągnie najpierw błony, usunie tłuszcz i natrze przyprawami oraz solą, zaleje octem i odstawi na 8 dni. Gdy go zechcesz smażyć, to odrąb najpierw kostkę i dobrze ją naszpikuj. Także podczas smażenia na patelni podlewaj pieczeń octem.

Comber z sarny

Ściągnij błony, porządnie naszpikuj comber i nabij na rożen. Najpierw podlewaj go ciepłą wodą, którą bierz z patelni, potem podlej masłem, a jeśli chcesz, to i kwaśną śmietaną, od której mięso będzie delikatne i kruche. Tak samo czynź z pieczenią z zająca. Gdy zająca obedrzysz ze skóry, zdejmiesz błony i naszpikujesz, nabij go na rożen, podlewaj ciepłą wodą, potem masłem i śmietaną. Niektórzy podlewają też na początku jasnym piwem.

Pieczeń wieprzowa

Czy to świnia domowa, czy dzika, czy świeża, czy z bejcy octowej – usuń błony, naszpikuj goździkami, upiecz na rożnie lub na patelni, a gdy będzie prawie gotowe, posyp tartą bułką lub tartym chlebem żytnim. Podlewaj pieczołowicie sosem własnym, a na koniec obłóż rozmarynem i plasterkami cytryny.

Pieczeń cielęca

Podlewaj ją pieczołowicie masłem i smaż na małym ogniu. Udziec cielęcy, co był octem bejcowany, naszpikuj, a przy smażeniu podlewaj octem i masłem. Kaczki i inne ptactwo wodne trzeba opalić, wypatroszyć, nafaszerować jabłkami, majerankiem albo i czym innym, i usmażyć bez szpikowania.

Dzikie gęsi

Oskub je, oczyść, wypatrosz i włóż na rożen. Podczas pieczenia posyp tartą bułką. Zanim się zarumienią, podtrzymuj nie za duży ogień, a na koniec zrób większy ogień, aby tłusta skórka stała się chrupiąca.

Pieczeń z czosnkiem

Weź udziec cielęcy lub barani, usuń ścięgna i odetnij całkowicie jego dolną kość. Włóż udziec na kilka dni do zaprawy octowej. Potem posyp go tłuczonymi goździkami i pieprzem, i piecz powoli na rożnie. Gdy już będzie prawie gotowy, naszpikuj go czosnkiem i upiecz do końca. W tym czasie pokrój czosnek w kostkę, daj go do małego garnka, zalej bulionem mięsny z odrobiną octu, przypraw goździkami i zagotuj. Przed podaniem na stół polej tym sosem pieczeń.

Tort czekoladowy

Weź ćwierć funta czekolady i dobrze ją utrzyj. Dodaj 10 żółtek i 10 całych jajek, i ubijaj masę przez godzinę. Potem dodaj jeszcze $\frac{3}{4}$ funta szlachetnej mąki i tartą skórkę cytryny. Wysmaruj formę masłem i piecz powoli.

Ciasto piaskowe

Weź na jedną półkwartę mleka 6 jajek, pół kwintli gałki muszkatołowej, pół ćwierci funta cukru, ½ półkwarty dobrych drożdży, łyżkę okowity i 2 funty masła. Funt masła podgrzej z mlekiem, a potem wlej do mąki. Następnie dodaj cukier, okowitę, gałkę muszkatołową i wbij jajka. Wymieś z tego średniej twardości ciasto. Gdy wystarczająco wyrośnie, daj do upieczenia piekarzowi. Potem posmaruj papier masłem i posyp tartą bułką. Niewielkie kawałki ciasta rozwałkuj cienko i rozsmaruj pędzelkiem pozostały funt masła, które musi być rozpuszczone. Następnie zrób rant i również posmaruj go masłem. Gdy upieczone kawałki ciasta wyciągniesz z pieca, posmaruj je jeszcze raz masłem, spryskaj wodą cytrynową i posyp cukrem i cynamonem. Z tej masy otrzymuje się 2 do 3 ciast z rantem. Masło do smarowania musi być rozpuszczone, a papier podgrzany, w przeciwnym razie ciasto się pokruszy. Jeśli pieczesz na blachach, to nie potrzeba papieru. Można też z tej masy zrobić ciasto maślane. Masło włóż między płyty ciasta i obij je, a potem rozwałkuj i jeszcze kilka razy obij. Potem znowu rozwałkuj. W ten sposób otrzymasz ciasto tak kruche jak piaskowe. Można również zrobić z tego ciasto porzeczkowe. Narwij porzeczek, umyj je, potem włóż je do durszlaka, żeby obciekła woda. Następnie wymieszaj je z dużą ilością cukru, wyłóż na ciasto piaskowe, ale najpierw posyp ciasto grubą warstwą tłuczonych sucharów i cukru. Po upieczeniu posyp cukrem i cynamonem. Także wiśnie można położyć na to ciasto. Wyjmij pestki i wymieszaj wiśnie z cukrem. Zrób rant, posyp ciasto grubą warstwą sucharów i cukru, połóż na to wiśnie i znowu posyp je sucharami, cukrem i cynamonem. Rant, na którym nie ma wiśni, musi być dobrze posmarowany masłem. Do tego ciasta można też wziąć masła więcej jak funt, gdy nie będzie smarowane na ciepło. Ciasto musi jednak natychmiast iść do pieca, żeby nie stało się klejące. Z wiśni można też całkiem zrezygnować.

— 231 —

Pączki

Weź półkwartę mleka, 5 czubatych łyżek drożdży, 5 łyżek masła, łyżkę okowity, ćwierć funta cukru, 6 żółtek i trochę gałki muszkatołowej. Wymieś to nie za gęsto i odstaw na godzinę, by wyrosło. Im bardziej miesisz ciasto w jedną stronę, tym lepsze będzie potem. Gdy już wyrośnie, dodaj mąki, wymieś na sztywno, uformuj pączki i upiecz je na szmalcu. Można je też wypełnić murem śliwkowym, jabłkowym, masą migdałową lub siekanymi rodzynkami. Pączki podczas pieczenia trzeba odwracać, żeby się nie przypaliły, a po upieczeniu posypać cukrem.

Dobre pączki

Weź pół kufła śmietany, pół kufła żółtek, pół kufła szmalcu, miarę masła, ale miara musi być niepełna na szerokość palca, 8 czubatych łyżek drożdży, szczyptę soli i pół kwintli gałki muszkatołowej. Jajka ubij najpierw w misce na pianę. Szmalec i śmietanę podgrzej, ale nie za mocno. Potem dodawaj powoli mąkę i dobrze ucieraj. Następnie dodaj drożdży i dalej ucieraj w jedną stronę przez godzinę. Zrób ciasto tak gęste, że nie ścieka z łyżki, i upiecz jak wyżej.

— 232 —

Tort jabłkowy na cieście piaskowym

Wymieś dobrze funt masła, 2 funty mąki, funt cukru, 8 jajek, kwaterkę śmietany, po czym ugniataj ciasto, aż będzie gotowe. Potem odłóż z niego na ranty tyle, ile trzeba, i rozwałkuj dobrze. Mus jabłkowy ugotuj z winem, skórką cytryny, cukrem i cynamonem. Na koniec posmaruj tort ubitym jajkiem i pięknie upiecz.

Pieczone placki

Postaw kwartę mleka w garnku na węgłach, a gdy zaczną się gotować, dodaj kwaterkę wyplukanego masła, ćwierć funta cukru, ćwierć funta drobno utłuczonych migdałów i na koniec pół funta szlachetnej mąki. Pozostaw garnek na ogniu, aż masa mocno zgęstnieje. Potem jeszcze przez chwilę mieszaj. Gdy ostygnie, wmieszaj 3 całe jajka i 3 żółtka oraz skórkę cytryny. Następnie nabieraj łyżką porcje i kładź je na posmarowany masłem papier. Posmaruj placki żółtkiem i upiecz w piecu w nie za wysokiej temperaturze.

Ciasteczka francuskie

Trzy ćwierci funta masła utrzyj na pianę, po czym dodaj 8 jajek, jedno po drugim, i cukru, ile zechcesz. Ubijaj przez godzinę, dodając 8 płaskich łyżek mąki. Potem upiecz w blaszanych foremkach.

Biszkopty bułkowe

Zetrzyj i przesiej 3 bułki. Weź 15 jajek, ubij osobno białka i żółtka. Potem dodaj do żółtek bułkę, a następnie białka, półtora funta cukru i trochę gałki muszkatołowej i upiecz. Kto może, niech doda bulionu migdałowego.

Jak upiec kotacze

Weź funt masła, utrzyj je dobrze, a potem dodaj powoli 6 jajek i, dalej ucierając, 2 funty mąki. Na koniec dodaj kwaterkę drożdży, cukier, cytrynę i cynamon. Potem nabieraj ciasto łyżką i formuj je w kulki wielkości jajka. Następnie połóż kulki na papierze posmarowanym masłem, posmaruj je żółtkiem, na wierzch połóż migdał lub owoc z weków i upiecz.

suflet

Utrzyj kwartę mleka z 5 jajkami, kawałkiem cukru i cytryną. Garnek wysmaruj dobrze masłem i wlej do niego wymieszaną masę. Upiecz na ogniu od spodu i od góry. Podawaj od razu po upieczeniu na stół, bo inaczej się zapadnie.

— 233 —

Zapiekany kleik

Weź dobrego mleka, a gdy się zagotuje, dodaj mąkę i mieszaj, aż zgęstnieje. Potem odstaw kleik, by wystygł. Następnie utrzyj masło, wbijając 6 do 7 jajek oraz dodawaj po trochu kleik wymieszany z migdałami i cukrem. Wymasuj garnek masłem i upiecz na ogniu od góry i od dołu.

Baba po hambursku

Utrzyj pół funta masła z ćwiercią funta drobno tłuczonego cukru i 6 jajkami oraz gałką muszkatołową. Dodaj skórkę cytryny, funt i 4 łuty mąki. Wszystko to utrzyj, dodając jeszcze kwaterkę śmietany, 9 do 10 łyżek drożdży i odstaw, aby urosło. Piecz powoli w foremkach.

Delikatny tort piaskowy

Weź funt wyplukanego masła i ucieraj je przez godzinę ciągle w jedną stronę. Potem ubij 6 jajek z drobno tłuczonym cukrem, wmieszaj do tego funt szlachetnej mąki i dodaj do utartego masła. Wszystko szybko wymieszaj. Piecz powoli w foremce w nie za gorącym piecu przez godzinę.

Ciasto śliwkowe

Weź 36 łutów masła, 19 łutów cukru, 10 jajek i ponad pół garnca mąki. Jajka wbij do mąki, dodając też cukier. Dobrze wymieszaj, dodaj masło i porządnie ugnieć. Potem rozwałkuj ciasto na grubość grzbietu noża, zrób porządną rant, nałóż śliwki, jedna ciasno obok drugiej, posyp cukrem i cynamonem. Na koniec utrzyj kwaśnej śmietany z 3 do 5 jajkami, odrobiną mąki i dużą ilością cukru, po czym polej tym ciasto i upiecz.

Postna potrawa z raków

Ugotuj kopę raków albo i więcej, posól i odłam szyjki. Z panczerzyków zrób masło rakowe. Gdy masło się ostudzi, daj je do miski i ucieraj, aż się rozpułynie. Następnie dodawaj po kolei 12 żółtek, najpierw 4, po czym resztę, nieustannie ucierając. Potem dodaj kilka namoczonych w mleku, a następnie wyciśniętych bułek, drobniutko posiekaną skórkę cytryny, kilka garści drobno startego cukru, startą gałkę muszkatołową i nieco soli. Wszystko to ucieraj jeszcze przez godzinę w jedną stronę. Szyjki przetnij wzdłuż na pół i stopniowo, acz zręcznie, dodawaj je do masy razem z pianą ubitą z 12 białek. Następnie przełóż wszystko do miski i powoli upiecz. Notabene – z bułek najpierw usuń skórkę i weź sam mięsz.

— 234 —

Krem cytrynowy

Zetrzyj skórkę z 6 lub 8 cytryn, obierz białą warstwę pod skórką, a potem pokrój cytrynę na cienkie plasterki i wyjmij pestki. Plasterki wraz ze startą skórką włóż do miski, posyp dość dużą ilością cukru i odstaw na jakiś czas, aby cytryna naciągnęła. Następnie wysmaruj wysoką miskę masłem, pokrój bułkę lub chleb młeczny na kromki, ubij parę jajek z mlekiem i cukrem i namocz w nich kromki, a potem włóż je do osobnej miski, ażeby mleko dobrze wsiąkło. Następnie do uprzednio przygotowanej, wysokiej miski włóż warstwę kromek z bułki i warstwę plasterków cytryny, i tak dalej, aż wszystko zostanie zużyte. Na koniec ubij 10 do 12 jajek ze słodką śmietaną i wlej na wierzch, tak aby pokryć całość. Miskę włóż do tortownicy na warstwę soli lub piasku i upiecz na wolnym ogniu od dołu i od góry.

Baba tarta

Trzeba ucierać pół funta masła tak długo, aż będzie jak śmietana. Potem należy dodać pół kufła słodkiej śmietany, 10 żółtek, 3 całe jajka, 4 pełne łyżki drożdży, gałkę muszkatołową, trochę soli, a cukru według uznania, oraz funt i 4 łuty mąki, którą należy dodawać powoli, stale mieszając. Gdy ciasto już wyrośnie w formie, to wtedy trzeba je włożyć do pieca, który nie jest już najmocniej nagrany, w przeciwnym razie babka łatwo się spieczę i będzie miała czarną skórkę, która powinna przecież być złotobrazowa.

Ciasto ryżowe, które je się na ciepło

Ugotuj funt ryżu na mleku, tak żeby był dość gęsty, ale nie całkiem sypki. Weź pół funta utartego masła i wymieszaj je powoli z 12 żółtkami, dodając też cynamon, skórkę cytryny i 3 do 4 drobno utartych bułek. Na koniec dodaj ryż i ubite na sztywną pianę białka, a potem upiecz w wysokiej misce.

Potrawa mączna z jabłkami

Weź 30 sztuk jabłek borsdorskich albo i innych dużych, które nie są za słodkie. Obierz je i pokrój dość drobno. Duś je powoli, dodawszy cukru i nieco wina, aż staną się miękkie. Potem dokrój ćwierć funta kandyzowanej cytryny, dodaj drobno pokrojonych migdałów. Następnie wymieszaj 5 tartych bułek z ćwiercią funta utłuczonego cukru i 8 żółtkami, zaś białka ubij na pianę i też dodaj do utartej masy. Upiecz w piecu.

— 235 —

Jeszcze jedna potrawa z jabłek

Weź 12 albo 15 jabłek, pół filiżanki wody brzoskwińowej, miarę mleka, cukier i sól. Wszystko dobrze wymieszaj, dodając sucharów za 3 grosze. Potem obierz jabłka, pokrój je na 8 albo 16 części, postaw na ogniu, dodając $\frac{3}{4}$ funta cukru i pół funta masła, i gotuj, aż będą miękkie. Następnie wlej połowę przygotowanej wcześniej masy do formy, obłóż jabłkami, a potem dolej następną porcję masy na wierzch. Piecz powoli. Forma musi być grubo wysmarowana masłem. Połowa tej porcji też wystarczy.

Ciasto śmietankowe

Weź ponad pół garnca mąki, półtorej kwaterki gęstej śmietany, 4 żółtka, pół funta masła. Masło w większej części ugnieć z ciastem, lecz zostaw nieco do rozwałkowanego ciasta. Dodaj do niego jeszcze cukru i gałki muszkatowej. Ciasto musi być sprężyste – nie za gęste i nie za miękkie. Rozwałkuj ciasto cienko na papierze lub blasze i upiecz w nie za gorącym piecu.

Frykando z cielęciny

Pokrój kawałek cielęciny z udźca, mięso dobrze rozbij i nałóż na nie słonię i plasterki cytryny. Kawałki mięsa zwiń i przekłuj drewnianymi szpilkami. Potem upiecz na brązowo na maśle, włóż do garnka i gotuj, dodając po połowie wina i bulionu, który był ugotowany z liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Gotuj, aż sos stanie się gęsty i ciemny. Jeśli chcesz nadziać mięso, to weź kilka jajek, ubij je z masłem na pianę i wymieszaj z pokruszoną bułką, gałką muszkatową i posiekaną pietruszką. Taki farsz nałóż na każdy kawałek mięsa i utwierdź drewnianą szpilką.

Roladki

Zdejmij błonę z udźca cielęcego i pokrój mięso na cienkie plasterki długości palca i szerokości 3 palców. Potem pokrój wędzoną słoninę na takie same cienkie plasterki. Plastry cielęciny rozbij rękojeścią noża i kładź na nie plaster słoniny i warstwę posiekanych, gotowanych jajek, tłuczonego pieprzu, gałki muszkatolowej, soli i posiekanej pietruszki. Następnie zroluj plasterki i zwiąż je nicią. Potem nabij je na rożen do pieczenia ptactwa, podlej masłem i upiecz na złotobrzowy kolor. Do tej potrawy podawaj cytrynę.

Skorowidz potraw i składników

<i>agrest</i>	128, 158, 164, 191
<i>agrest gotowany</i>	128
<i>angielska krajanka</i>	126–127
<i>angielskie mleko</i>	120
<i>angielski puddign szpikowy</i>	119
<i>anielski chleb migdałowy</i>	46–47
<i>andruty</i>	7
<i>andruty holenderskie</i>	7
<i>anyż</i>	8, 9, 111, 200
<i>anyżowe sznytki</i>	8
<i>anyżowe wypieki</i>	111
<i>baba (-ka)</i>	2, 14, 16, 30, 43, 81, 82, 101, 192, 218, 219
<i>baba po hambursku</i>	218
<i>baba tarta</i>	219
<i>babka madame Beer</i>	3
<i>babka prosta</i>	81
<i>babka ratyzbońska</i>	43
<i>babka ucierana</i>	3, 14, 16, 30
<i>babeczki</i>	15
<i>bałabuchy ze słoniną</i>	15
<i>baranina</i>	61, 94, 159–161, 214
<i>baranina z białą kapustą</i>	159
<i>baranina z marchewką</i>	159
<i>baranina z rzepą</i>	159
<i>białe pierniki</i>	40
<i>biskopciki</i>	42
<i>biskopt (-y)</i>	3, 11, 12, 21, 42, 99, 192, 217
<i>biskopt cytrynowy</i>	99
<i>biskopty bułkowe</i>	217
<i>biskopty migdałowe</i>	126
<i>blacha ciasta</i>	4
<i>Boeuf a'la Mode</i>	36–37, 144
<i>brązowe kromki</i>	26
<i>bulion</i>	131, 133–134
<i>bulion brązowy</i>	131
<i>bulion czysty</i>	131
<i>buraki</i>	13, 179, 209
<i>buraki ćwikłowe</i>	209
<i>buraki z cukru</i>	13
<i>cebula</i>	159, 177, 183, [190]
<i>chleb</i>	25, 26, 40, 44–45, 46, 126

<i>chleb cukrowy</i>	126
<i>chleb drobno pokrojony</i>	26
<i>chleb migdałowy</i>	46
<i>chleb na suchary</i>	25
<i>chleb na święta</i>	78
<i>chleb perski</i>	44–45
<i>chlebek ulmski</i>	22, 112
<i>chlebki anyżowe</i>	9
<i>chłodnik malinowy</i>	140
<i>chłodnik pomarańczowy</i>	140
<i>chłodnik pruski</i>	58
<i>chłodnik ryżowy</i>	141
<i>chmiel</i>	158
<i>chrusty</i>	84, 116, 203
<i>ciasteczka anyżowe</i>	42
<i>ciasteczka francuskie</i>	217
<i>ciasteczka lukrowane</i>	39
<i>ciasteczka makaronikowe</i>	7
<i>ciasteczka maślane</i>	10
<i>ciasteczka mediolańskie</i>	200
<i>ciasteczka migdałowe</i>	7
<i>ciasteczka na foremkach</i>	40
<i>ciasteczka oblatowe</i>	14, 44
<i>ciasteczka wafłowe</i>	35
<i>ciasteczka ze słoniną</i>	4
<i>ciastka cytrynowe pieczone na szmalcu</i>	116
<i>ciastka mediolańskie</i>	86
<i>ciastka myśliwskie</i>	10
<i>ciastka ze szprycy</i>	115
<i>ciastka z konfiturami</i>	116–117
<i>ciasta glazurowane</i>	204–205
<i>ciasto</i>	34, 41, 42, 43, 51, 66, 75, 76, 78, 80–85, 89, 100–104, 113–115, 123–124, 127, 129, 192, 196, 200, 203–205, 216–220
<i>ciasto anyżowe</i>	200
<i>ciasto biszkoptowe</i>	102, 192
<i>ciasto bułkowe</i>	104
<i>ciasto chlebowe z jabłkami</i>	101
<i>ciasto cytrynowe</i>	100
<i>ciasto czekoladowe</i>	102
<i>ciasto czereśniowe</i>	102
<i>ciasto drożdżowe</i>	41
<i>ciasto francuskie</i>	129
<i>ciasto grysikowe</i>	203
<i>ciasto hamburskie</i>	82
<i>ciasto jajeczne</i>	66–67

<i>ciasto jajeczne z jabłkiem</i>	67
<i>ciasto kruche</i>	196
<i>ciasto lipskie</i>	102
<i>ciasto makaronowe</i>	123
<i>ciasto marchewkowe</i>	67
<i>ciasto maślane</i>	12, 16, 18, 25, 32, 35, 39, 83, 100–101, 196
<i>ciasto maślane kruche</i>	196–197
<i>ciasto maślane na tort</i>	39
<i>ciasto maślane pani Kr.</i>	32
<i>ciasto mączne</i>	104
<i>ciasto migdałowe</i>	29, 30, 124
<i>ciasto migdałowe ze słoniną</i>	30
<i>ciasto migdałowe z marcepanu</i>	124
<i>ciasto na wodzie</i>	80, 114, 127
<i>ciasto na wodzie albo suche śnieżki</i>	114
<i>ciasto palone na wodzie</i>	127
<i>ciasto piaskowe</i>	83, 216, 217
<i>ciasto pigwowe</i>	13, 104
<i>ciasto podstawowe do wypieków</i>	51
<i>ciasto pomarańczowe</i>	100
<i>ciasto popiołowe</i>	82
<i>ciasto porzeczkowe</i>	103
<i>ciasto rakowe</i>	101
<i>ciasto rodzynekowe</i>	204
<i>ciasto ryżowe które się je na ciepło</i>	219
<i>ciasto saksońskie</i>	204
<i>ciasto słoninowe</i>	15, 43
<i>ciasto serowe</i>	2
<i>ciasto szwajcarskie</i>	102
<i>ciasto śliwkowe</i>	81, 218
<i>ciasto śmietankowe</i>	84, 220
<i>ciasto ucierane ze słoniną</i>	14
<i>ciasto wafłowe</i>	8, 113–114
<i>ciasto wątrobiane</i>	67
<i>ciasto wiedeńskie</i>	100
<i>ciasto wiśniowe</i>	76, 78, 81
<i>ciasto w kształcie orzecha</i>	42
<i>na tort i paszteciki</i>	89
<i>ciasto z jabłkiem</i>	67, 81
<i>ciasto, z którego można upiec wszystko</i>	89
<i>ciasto z musem śliwkowym</i>	83
<i>ciastka szmalcowe</i>	85
<i>cielęcina</i>	32, 39, 62–63, 70–71, 93–94, 96, 109, 131, 132, 134, 146–156, 189, 212, 215, 220
<i>cielęcina po francusku</i>	147

<i>cielęcina po holendersku</i>	148
<i>cielęcina siekana w necówce</i>	147
<i>cielęcina ze szczawiem</i>	148
<i>cielęcina z kaparami</i>	146–147
<i>cielęcina z majerankiem</i>	147
<i>cielęcina z sardynkami</i>	62, 148
<i>cielęcina z selerem</i>	148
<i>cielęcina zawijana</i>	147
<i>comber z sarny</i>	214
<i>cukier klarowany do konfitur</i>	205
<i>cukrowe warkoczyki</i>	202–203
<i>cygara z ciasta</i>	44
<i>cynamon</i>	30, 56, 114–115, 201, 204
<i>cytryny</i>	66, 79, 86–87, 104, 169, 197, 203, 205–207, 211
<i>cytryny nadziewane</i>	66
<i>czarny chlebek domowy z cukrem</i>	19
<i>czarny tort chlebowy</i>	40, 50
<i>czekolada</i>	91, 98, 102, 137, 200, 211, 215
<i>czosnek</i>	215
<i>danie jednogarnkowe</i>	140
<i>danie w misce lub foremce</i>	66
<i>danie z jajek</i>	124
<i>drożdże</i>	41, 188, 201
<i>drożdżówki</i>	110–111
<i>duszona cielęcina</i>	62
<i>duszona wołowina</i>	6
<i>duszona pieczeń wołowa</i>	60
<i>duszone kaczki</i>	167
<i>duszone mięso wołowe</i>	59
<i>duszony udziec barani</i>	32, 61, 159
<i>duszony udziec barani z cebulą i szalotką</i>	159
<i>duszony udziec cielęcy</i>	62
<i>dynia pieczona</i>	52
<i>dziczyzna</i>	191
<i>dzika róża</i>	208
<i>dzikie gęsi</i>	215
<i>farsz migdałowy do nosów rakowych</i>	41
<i>farsz z mięsa cielęcego</i>	63
<i>farsz z raków</i>	184
<i>fasolka szparagowa</i>	210
<i>flaczki na kwaśno z małymi rodzynekami</i>	156
<i>fricandeau z cielęciny</i>	149
<i>fricandeau z młodych gołębi</i>	172
<i>frikandel, czyli kielbaski z cielęciny</i>	150
<i>frykadelki</i>	25

<i>frykadelki z piersi drobiowej</i>	25
<i>frykando z cielęciny</i>	220
<i>frykaton</i>	6
<i>galareta</i>	31, 45, 54, 162, 166, 212
<i>galareta z kury</i>	166
<i>galareta z łba wieprzowego</i>	162
<i>galareta z migdałami</i>	18
<i>galaretka z migdałów</i>	212
<i>galaretka z mleka</i>	212
<i>galaretka z nóżek cielęcych</i>	212
<i>galaretka malinowa</i>	210–211
<i>galaretka z nóżek cielęcych</i>	21
<i>galaretka z porzeczek</i>	210
<i>gąski (grzyby) duszone</i>	157
<i>gęsie podroby w czarnym sosie</i>	171
<i>gęsie wątróbki</i>	171–172
<i>gęsie wątróbki pieczone</i>	172
<i>gęsie wątróbki z cytryną</i>	172
<i>gęsie wątróbki – jak powiększyć</i>	171
<i>gęś (-si)</i>	170–171, 215
<i>gęś, jak zabić i nafaszerować</i>	170
<i>gęś nafaszerowana</i>	170
<i>gęś wędzona</i>	170–171
<i>gęś wędzona z burakami</i>	171
<i>gołąbki</i>	18
<i>gołąbie</i>	65, 172–173
<i>gołąbie pieczone</i>	65
<i>gołąbie w bulionie sardyńkowym</i>	65
<i>gołąbie (młode) marynowane</i>	173
<i>gołąbie (młode) w potrawce</i>	172
<i>gołąbie (młode) ze szpikiem</i>	173
<i>gotowane kluski z cielęciną</i>	70
<i>groszek</i>	209
<i>grube cisto</i>	85
<i>gruszki gotowane</i>	213
<i>grysik</i>	203
<i>hiszpański tort migdałowy</i>	45
<i>hiszpańskie ciasto maślane</i>	25
<i>jabłko (-a)</i>	20, 101, 109, 110, 117, 124, 136, 198, 203, 208, 217, 220
<i>jabłka borsdorskie</i>	208
<i>jabłka nadziewane</i>	109
<i>jagnięcina</i>	62, 158–159
<i>jagnięcina w potrawce</i>	158
<i>jagnięcina w sosie maślanym</i>	158
<i>jagnięcina ze szczawiem</i>	158

<i>jagnięcina z agrestem</i>	158
<i>jagnięcina z cebulą</i>	159
<i>jagnięcina z młodymi pączkami chmielu</i>	158
<i>jajecznicza</i>	66, 185
<i>jajecznicza na bułce</i>	66
<i>jajecznicza z kielbasą lub z piklingami</i>	185
<i>jajko (-a)</i>	50, 66, 124, 175, 184–186, 198, 211
<i>jajka migdałowe</i>	50
<i>jajka nadziewane w sosie śmietankowym</i>	185
<i>jajka na miękko</i>	184
<i>jajka na szparagach</i>	66
<i>jajka sadzone</i>	186
<i>jajka w koszulkach</i>	185
<i>jajka z musztardą</i>	66, 185
<i>jak utuczyć kapłony</i>	128–129
<i>kaczka (-i)</i>	167–169
<i>kaczki domowe</i>	167
<i>kaczki duszone</i>	167
<i>kaczki dzikie</i>	167
<i>kaczki nadziewane truflami</i>	168
<i>kaczki z kapustą włoską</i>	168
<i>kaczki z kasztanami</i>	169
<i>kaczki z kiszoną kapustą</i>	
<i>w piecu chlebowym</i>	167
<i>kaczki z pieczarkami</i>	167
<i>kaczki z rzepą</i>	168
<i>kalafior</i>	90, 173
<i>kalarepa</i>	23
<i>kałakut pieczony na ruszcie</i>	173
<i>kapłon (-y)</i>	128–129, 169–170
<i>kapłon sprasowany z ostrygami</i>	169
<i>kapłon z cytrynami</i>	169
<i>kapłony – czyszczenie i przygotowanie</i>	169
<i>kapłony smażone na przystawkę</i>	170
<i>kapary</i>	92, 146–147
<i>kapusta</i>	214
<i>kapusta biała</i>	159
<i>kapusta kiszona</i>	167
<i>kapusta włoska</i>	9, 168
<i>karbonada z żeberek baranich</i>	160
<i>karczochy</i>	10, 132
<i>karczochy z rakami</i>	10
<i>karp (-ie)</i>	177–178
<i>karp marynowany</i>	178
<i>karp nadziewany</i>	178
<i>karp na niebiesko, gotowany</i>	177

<i>karp pieczony</i>	177
<i>karp pieczony na rożnie</i>	178
<i>karpie po mieszczańsku</i>	177
<i>karpie z cebulą po polsku</i>	177
<i>kartofle</i>	56, 57, 68, 140, 198
<i>kasza manna</i>	57
<i>kasztany</i>	169
<i>kielb (-ie)</i>	27, 183
<i>kielbasa (-ki)</i>	17, 95, 176, 185, 189–190
<i>kielbasa do smażenia</i>	189
<i>kielbaski</i>	95, 190
<i>kielbaski z flaczków cielęcych</i>	94
<i>kielbaski z mózdzku</i>	95
<i>kielbkie na niebiesko</i>	27
<i>kielbkie pieczone</i>	183
<i>klarowanie cukru</i>	33
<i>kleik</i>	122, 218
<i>kleik zapiekany</i>	218
<i>klopsik wołowy</i>	60
<i>kluchy kapuściane</i>	71
<i>kluski</i>	44, 50, 52, 69, 70–71, 130, 133–134, 162, 188
<i>kluski drożdżowe</i>	188
<i>kluski makowe</i>	52
<i>kluski mączne w zupie</i>	115
<i>kluski nadziewane migdałami</i>	50
<i>kluski na parze</i>	44, 188
<i>kluski piankowe</i>	130
<i>kluski ryżowe</i>	71, 133
<i>kluski ryżowe w bulionie</i>	133
<i>kluski z cielęciny</i>	134
<i>kluski z kaszy manny</i>	77
<i>kluski z tartej bułki w rosole</i>	134
<i>kluski z wołowiny</i>	71, 134
<i>klipsiki wołowe</i>	146
<i>knedle</i>	92
<i>knedle kartuzów</i>	52
<i>knedla mleczne</i>	70
<i>knedla pływające</i>	70
<i>knedla z bułek</i>	70
<i>knedliki szpikowe</i>	28
<i>knedliki z bułek</i>	69
<i>kogut</i>	173
<i>kołacze</i>	218
<i>konfitowanie</i>	97, 205–207
<i>konfitowanie buraków ćwikłowych</i>	209

<i>konfitowanie cytryn</i>	205, 206–207
<i>konfitowanie cytryn we własnym soku</i>	206–207
<i>konfitowanie dzikiej róży</i>	208
<i>konfitowanie fasolki szparagowej</i>	210
<i>konfitowanie jabłek borsdorfskich</i>	208
<i>konfitowanie naci pietruszki</i>	97
<i>konfitowanie ogórków w occie</i>	209
<i>konfitowanie orzechów</i>	206
<i>konfitowanie pigwy</i>	207
<i>konfitowanie pomarańczy</i>	206
<i>konfitowanie śliwek</i>	207
<i>konfitowanie zielonego groszku</i>	209
<i>konfitowanie zielonych pomarańczy</i>	206
<i>konfitury</i>	8, 9, 28, 205
<i>konfitury z dzikiej róży</i>	28
<i>konfitury z kwiatu pomarańczy</i>	8
<i>konfitury z porzeczek</i>	9
<i>koperek</i>	181
<i>kopytka twarogowe</i>	2
<i>kotleciki siekane</i>	16
<i>kotlety cielęce</i>	150–151
<i>krem</i>	91, 117, 120–122, 211–212, 219
<i>krem cytrynowy</i>	121–122, 211, 219
<i>krem cytrynowy z winem</i>	91
<i>krem czekoladowy</i>	211
<i>krem dla chorych</i>	212
<i>krem pieczony</i>	117
<i>krem winny</i>	212
<i>krowie wymię smażone</i>	189
<i>krucho ciasto pani Be.</i>	75
<i>kura (-y)</i>	65, 163–166
<i>kura z nadzieniem rakowym</i>	166
<i>kurczak</i>	131
<i>kury en roquelaure</i>	165
<i>kury smażone z agrestem</i>	164
<i>kury pieczone w piecu z ryżem</i>	164–165
<i>kury w czarnym sosie</i>	166
<i>kury w potrawce ze smardzami</i>	164
<i>kury w sosie kaparowym</i>	165
<i>kury z ostrygami</i>	165
<i>kury z rakami i smardzami</i>	164
<i>kwaśne kluski</i>	69
<i>kwiatki z ciasta francuskiego</i>	4
<i>kwiaty maślane</i>	21
<i>lin (-y)</i>	181
<i>lin w śmietanie z koperkiem</i>	181

<i>lukier migdałowy</i>	47
<i>łeb cielęcy</i>	152
<i>łeb cielęcy okładany</i>	152
<i>łeb cielęcy po angielsku</i>	152
<i>łeb cielęcy smażony</i>	154
<i>łeb cielęcy w kwaśnym bulionie</i>	152
<i>łeb wieprzowy</i>	162
<i>łosoś</i>	75, 174–176
<i>łosoś gotowany</i>	75, 175
<i>łosoś marynowany</i>	75
<i>łosoś (świeży) pieczony</i>	176
<i>łosoś wędzony</i>	75, 176
<i>łosoś wędzony w papierze z masłem</i>	176
<i>łosoś w formie kielbasy</i>	176
<i>łosoś zamrynowany i upieczony</i>	176
<i>makaron</i>	25
<i>makaron gotowany</i>	25
<i>marcepan</i>	13, 124
<i>marchew</i>	159
<i>masło</i>	182
<i>makaroniki</i>	8, 124–125
<i>maliny</i>	199
<i>melon</i>	194
<i>migdałowe ravioli</i>	29
<i>migdały</i>	3, 5, 7, 9, 10, 16, 18, 21, 22, 27, 29, 30, 36, 40, 45–48, 50, 55, 58, 78, 88, 97–99, 105, 107, 109, 110, 111, 119–120, 126, 138, 140, 192, 202, 212
<i>migdały na glazurze</i>	16
<i>migdały w cieście maślanym</i>	109
<i>migdały zajęcze uszka</i>	27
<i>mięso duszone</i>	59
<i>mięso dzika w sosie czereśniowym</i>	94
<i>mięso wołowe po angielsku</i>	60
<i>mięso w sosie (gotowane)</i>	93
<i>mięso z jelenia</i>	64
<i>mleko</i>	46, 58, 119, 120, 141, 182, 183, 212
<i>mleko brzoskwiniowe</i>	58–59
<i>mleko migdałowe</i>	119, 141
<i>mleko z kwiatem bzu lub liśćmi brzoskwini</i>	141
<i>młode kury nadziewane rakami</i>	65
<i>morela (–e)</i>	29, 198
<i>morele pieczone w szmalcu</i>	29
<i>morwa</i>	29
<i>mózdżek</i>	156
<i>mus</i>	11, 23, 47, 57, 120, 155, 211

<i>mus białkowy</i>	58, 211
<i>mus jajeczny</i>	211
<i>mus kartoflany</i>	57
<i>mus migdałowy</i>	47, 58, 120
<i>mus pigwowy</i>	58
<i>mus z nerek cielęcych</i>	22
<i>mus z płuczek cielęcych</i>	155
<i>nać pietruszki</i>	142
<i>nadzienie rakowe</i>	166
<i>nadziewana kalarepa</i>	23
<i>nadziewana kapusta włoska</i>	9
<i>nadziewane raki</i>	28
<i>nadziewane sakiewki</i>	23
<i>nadziewane śliwki</i>	30
<i>naleśniki</i>	78, 116, 122–123, 186
<i>naleśniki z jabłkami konfitowanymi</i>	122–123
<i>naleśniki z konfiturami</i>	122–123
<i>naleśniki z lanego ciasta</i>	78, 116
<i>naleśniki z lanego ciasta z cukrem</i>	116
<i>naleśniki z porzeczkami</i>	123
<i>nerki baranie smażone</i>	161
<i>nerki cielęce</i>	23, 93, 156
<i>nerki cielęce na bułce</i>	156
<i>nerki cielęce na kromkach</i>	93
<i>nóżki cielęce</i>	21, 153, 154, 212
<i>nóżki cielęce marynowane</i>	153
<i>nóżki cielęce smażone</i>	154
<i>nóżki wieprzowe</i>	163
<i>oblaty</i>	3, 14, 43, 111, 203
<i>oblaty cytrynowe</i>	203
<i>oblaty migdałowe</i>	3
<i>obwarzanki</i>	3, 14, 24–25
<i>obwarzanki maślane</i>	24–25
<i>ocet</i>	209
<i>ogórki</i>	37, 160, 209
<i>ogórki kiszone</i>	37, 160, 209
<i>okoń (–ie)</i>	182
<i>okonia wypatroszyć i ugotować</i>	182
<i>okonie w maśle</i>	182
<i>okoń w maśle i z pietruszką</i>	182
<i>omlet</i>	21, 127–128
<i>omlet migdałowy</i>	21
<i>omlet z tartą bułką</i>	128
<i>omlet ze szparagami</i>	127
<i>orzechy</i>	126, 206
<i>orzechy konfitowane</i>	206

<i>orzechy na cukrze i pieprzu</i>	126
<i>ostrygi</i>	63, 160, 165, 169, 184
<i>ostrygi w mleku</i>	63
<i>owsianka hamburska</i>	137
<i>ozór barani w sosie siekanym</i>	161
<i>ozór cielęcy pieczony na rożnie</i>	156
<i>ozór wieprzowy pieczony na rożnie</i>	163
<i>ozór wołowy</i>	61, 187
<i>pampuchy drożdżowe</i>	45
<i>paszteciki ze szpiku</i>	174–175
<i>pasztet</i>	27, 38, 72–75, 96, 173–174
<i>pasztet angielski</i>	73, 96, 173
<i>pasztet bułkowy</i>	75
<i>pasztet kalafirowy</i>	173
<i>pasztet po angielsku</i>	173
<i>pasztet szynkowy</i>	174
<i>pasztet ze sztokfisa</i>	74, 96–97
<i>pasztet z łososia</i>	174
<i>pasztet z pieczeni cielęcej</i>	96
<i>pasztet z raków</i>	74
<i>pasztet z sera jajeczny</i>	175
<i>pasztet z węgorka</i>	74
<i>pasztet z zająca</i>	27
<i>paszteciki</i>	12, 17, 20, 73, 108
<i>paszteciki angielskie</i>	73
<i>paszteciki małe z farszem</i>	108–109
<i>paszteciki małe z zimnej pieczeni</i>	108
<i>paszteciki szpikowe</i>	12, 17
<i>paszteciki śmietanowe</i>	175
<i>paszteciki z raków</i>	20
<i>pączki</i>	17, 19, 24, 33, 37, 76–77, 84, 201, 202, 216–217
<i>pączki chłopskie</i>	24, 37, 76
<i>pączki dobre</i>	217
<i>pączki drożdżowe</i>	17
<i>pączki hiszpańskie</i>	201
<i>pączki kładzione łyżką</i>	19
<i>pianka jabłkowa</i>	110
<i>piana z białek</i>	8
<i>pieczarki</i>	157, 167, 200
<i>pieczarkowy proszek</i>	157
<i>pieczeń barania</i>	161, 214
<i>pieczeń cielęcą</i>	39, 215
<i>pieczeń wieprzowa</i>	215
<i>pieczeń wołowa</i>	191, 214
<i>pieczeń z czosnkiem</i>	215

<i>pieczeń z gęsi</i>	171
<i>pieczeń z płuczek</i>	60
<i>pieczona szynka wieprzowa</i>	64
<i>pieczona śledziona cielęca</i>	93
<i>pieczona wątroba</i>	63
<i>pieczone gruszki</i>	43
<i>pieczone jabłka</i>	43
<i>pieczone migdały</i>	5, 10, 36
<i>pieczone mleko</i>	120
<i>pieczone nerki cielęce</i>	109
<i>pieczone owoce</i>	213
<i>pieczone plasterki jabłka</i>	117
<i>pieczone rodzynki</i>	10
<i>pieczone śledzie</i>	118
<i>pieczony karp</i>	177
<i>pieczony pudding</i>	68
<i>pierozki ravioli</i>	18
<i>pierniki</i>	40
<i>pieróg</i>	24
<i>piers drobiowa</i>	25
<i>piers z cielaka (nadziewana i parowana)</i>	149
<i>pietruszka</i>	182
<i>pigwa</i>	5, 13, 58, 104, 139, 207
<i>piklingi</i>	185
<i>piwo jasne</i>	161
<i>placki</i>	2, 9, 15, 17, 21, 22, 84, 189, 217
<i>placki pieczone</i>	217
<i>placek pofałdowany</i>	84
<i>placek z kiełbasą</i>	17
<i>placek z owocami</i>	2
<i>placuszki cukrowe</i>	21, 125, 130
<i>placuszki maślane</i>	15
<i>placuszki migdałowe</i>	9
<i>plastry łososia zamarynowane i upieczone</i>	176–177
<i>podroby cielęce na ogniu</i>	155
<i>podroby cielęce siekane w potrawce</i>	155
<i>podroby gęsie</i>	171
<i>polewka z kremem rakowym</i>	55
<i>polewka z nadziewaną pierśią cielęcą</i>	132
<i>polewka z nadziewanymi karczochemi</i>	132
<i>połędwica po wiedeńsku</i>	38–39
<i>polski rosół</i>	25
<i>pomarańcze</i>	8, 100, 136, 140, 206
<i>pomarańcze zielone</i>	206
<i>po polsku (polski)</i>	25, 177
<i>portugalskie wypieki</i>	110

<i>porzeczki</i>	9, 199, 210
<i>potage a'la Reine</i>	132–133
<i>potrawa mączna z jabłek</i>	220
<i>potrawa postna z raków</i>	219
<i>potrawa z jabłek</i>	220
<i>potrawka kartoflana</i>	68
<i>potrawka z cielęciny</i>	146
<i>potrawka z flaczków cielęcych</i>	155
<i>potrawka z kalafiora</i>	90
<i>potrawka z kapłona</i>	170
<i>powidła</i>	5
<i>powidła z pigwy</i>	5
<i>prasowana noga wołowa</i>	35
<i>prawdziwki na maśle</i>	157
<i>precle</i>	3, 7, 14, 35, 37, 44, 45, 88
<i>precle maślane</i>	45
<i>precelki migdałowe</i>	7, 88
<i>precelki pani Pantzer</i>	44
<i>profiterolki</i>	86
<i>prunelki</i>	210
<i>przekładany tort migdałowy</i>	26
<i>pstrąg (-i)</i>	181
<i>pstrągi gotowane na niebiesko</i>	181
<i>pstrągi w sosie sardyńkowym</i>	181
<i>pszczele gniazdo</i>	28
<i>ptysie</i>	13
<i>pudding</i>	68–69, 96, 118–119, 186–188
<i>pudding a'la galaretka</i>	119
<i>pudding mączny</i>	187
<i>pudding po angielsku</i>	68
<i>pudding rybny</i>	188
<i>pudding ryżowy</i>	69, 187
<i>pudding z ozorów wołowych</i>	187
<i>pudding ze sztokfisa</i>	96
<i>pyzy słodkie</i>	68
<i>pyzy w potrawce</i>	
<i>racuchy chłopskie</i>	24
<i>racuchy z jabłkami</i>	78
<i>racuchy ryżowe</i>	103
<i>ragout z baranich ozorów</i>	61
<i>ragout z gęsiej pieczeni</i>	171
<i>ragout z cielęcej śledziony</i>	93
<i>ragout z jagnięciny</i>	62
<i>ragout z pieczeni baraniej</i>	161
<i>ragout z pieczeni cielęcej</i>	151
<i>ragout z wołowiny</i>	144–145

<i>rak (-i)</i>	7, 10, 20, 28, 29, 36, 41, 55, 65, 74, 101, 164, 166, 179, 184, 219
<i>raki na zwór ostryg</i>	184
<i>raki pieczone</i>	184
<i>raki ze skorupkami</i>	184
<i>ravioli</i>	18, 29
<i>rodzynki</i>	10, 204
<i>rogaliki jelenie</i>	22
<i>rolada</i>	9, 60, 145
<i>rolada wołowa</i>	60, 145
<i>roladki</i>	9, 150, 221
<i>roladki z cielęciny</i>	150
<i>roladki z mięsa</i>	9
<i>rosół</i>	25, 132
<i>rosół dla chorego</i>	132
<i>róża</i>	28, 208
<i>rurki</i>	27, 28, 114, 204
<i>rurki cynamonowe</i>	114–115, 204
<i>ryby</i>	27, 32, 62, 75, 80, 95, 96, 118, 148, 174–180, 181, 182, 183, 185, 188, 190, 213
<i>ryż</i>	11, 103, 110, 138, 140, 164–165, 187, 197, 202, 219
<i>rzepa</i>	159, 168
<i>sałatka</i>	213–214
<i>sałatka z kapusty</i>	214
<i>sałatka z sardynek</i>	213
<i>sardynki</i>	62, 148, 181, 213
<i>serek jajeczny</i>	23, 175, 211
<i>sernik</i>	100
<i>sękacz</i>	112–113, 194–195
<i>skruszałe kury</i>	163
<i>słodkie ciasto maślane na pierożki ravioli</i>	18
<i>słodkie kwiaty z cista maślanego</i>	17
<i>słodkie placuszki maślane</i>	15
<i>słodkie pączki drożdżowe</i>	17
<i>słonina</i>	14, 15
<i>smardze</i>	164
<i>sok z morwy</i>	29
<i>sos</i>	30, 32, 76, 91, 92, 130, 141–143, 161, 162, 165, 166, 171, 181, 182, 185, 190–192
<i>sos agrestowy</i>	191
<i>sos bulionowy do dziczyzny</i>	30
<i>sos brązowy</i>	142
<i>sos cebulowy</i>	142
<i>sos chrzanowy</i>	141
<i>sos cytrynowy</i>	91, 142

<i>sos czarny</i>	166, 171
<i>sos czekoladowy</i>	91
<i>sos czerwony do drobnego ptactwa</i>	192
<i>sos do pieczenia wołowej oraz dziczyzny</i>	191
<i>sos do sufletu</i>	130
<i>sos holenderski</i>	130, 191
<i>sos kaparowy</i>	92, 165
<i>sos królewski</i>	143
<i>sos maślany</i>	91, 192
<i>sos maślany zawieszisty</i>	192
<i>sos mleczny</i>	182
<i>sos musowy</i>	162
<i>sos na sposób włoski do dziczyzny</i>	191
<i>sos pikantny do wszystkiego</i>	191
<i>sos rodzynekowy</i>	143
<i>sos smardzowy</i>	143
<i>sos sardynkowy</i>	142, 181, 190
<i>sos siekany</i>	143, 161
<i>sos szczawiowy</i>	190
<i>sos szalotkowy</i>	190
<i>sos szynkowy</i>	190
<i>sos śmietankowy</i>	91, 185
<i>sos winny do szczupaka</i>	76
<i>sos włoski</i>	143
<i>sos zielony do wszelkiego rodzaju ptactwa</i>	191
<i>sos z naci pietruszki</i>	142
<i>sos z ostrygami, pikantny</i>	142
<i>sos żółtkowy</i>	32
<i>spiralki</i>	35
<i>strucla</i>	6, 11, 30, 41, 48, 51, 82
<i>strucla cynamonowa</i>	30
<i>strucla migdałowa</i>	48
<i>strucla mleczna</i>	51
<i>strucla ryżowa</i>	11
<i>strucla saksońska</i>	51
<i>strudel mleczny</i>	80
<i>strudel śmietankowy</i>	43
<i>suchary</i>	25, 81
<i>suche śnieżki</i>	114
<i>suflet</i>	129, 218
<i>sum (-y)</i>	182
<i>sum w sosie mlecznym</i>	182
<i>szalotka</i>	159, 190
<i>szczaw</i>	158, 190
<i>szczupak (-i)</i>	32, 178–180
<i>szczupak na wzór sztokfiska</i>	179

szczupak z farszem	179
szczupak z rakami	179
szczupak w misce	178
szczupaki z burakami	179
szparagi	127
szpik	12, 17, 28, 174–175
szmalec	29
sznytki anyżowe	39
sznytki jabłkowe	203
sznytki rakowe	29
sznytki migdałowe	48, 111
sznytki nerkowe – pieczone	63
sznytki z mięsa pieczeniowego	30
szparagi	66
szpik	173, 197
sztokfisz	80, 95, 96, 179, 183
sztokfisz duszony z cebulą	183
sztokfisz gotowany	95
sztokfisz ślepy	80
szwedzki chleb	26
szynka	174
ścięte mleko migdałowe	46
śledzie	118
ślimaki migdałowe	88
śliwki	30, 86, 137, 198, 207, 208, 210, 213, 218
śliwki gotowane	213
śliwki kwaśne	208
śliwki pieczone w szmalcu	86
śliwki suszone	210
śliwki zielone	208
śmietana	181
śmietanka	106, 199
śnieżki	115
śnieżne kule	85
tort	4, 5, 10, 12, 19, 20, 26, 27, 29, 36, 39, 40, 41, 45, 49–50, 53, 78–80, 86–87, 97–99, 104–110, 192–195, 197–200, 215, 217, 218
torcik mały	108
torcik rakowy	29
torcik migdałowy	50, 97, 111
torcik z mąki ryżowej	110
tort Admirable	107
tort austriacki	4
tort biszkoptowy	11, 12, 78
tort chlebowy	19, 78, 193
tort cytrynowy	79, 86–87, 104, 197

tort cytrynowo–migdałowy	50, 98
tort czekoladowy	98, 215
tort czereśniowy	87, 105
tort czereśniowy z cista francuskiego	87
tort de Craim lub śmietankowy	106
tort drożdżowy z wiśniami	27
tort hiszpański migdałowy	107
tort jabłkowy	20, 198, 217
tort jabłkowy na cieście piaskowym	217
tort jajeczny	106, 198
tort kruchy	86
tort kruszony	79
tort makaronikowy	105, 193
tort malinowy	199
tort melonowy	194
tort migdałowo–śmietankowy	107
tort migdałowy	10, 26, 40, 49, 78, 99, 107, 111, 192–193
tort migdałowy w cieście	105
tort migdałowy	
z razowym chlebem żytnim	99
tort morelowy	198
tort na jajkach ugotowanych na twardo	88
tort na sposób angielski	200
tort piaskowy	87, 88, 99, 218
tort piaskowy delikatny	218
tort pieczarkowy	200
tort porzeczkowy	199
tort pożywny	193
tort ryżowy	197
tort sękacz	195
tort szpikowy	197
tort śliwkowy	198
tort śmietankowy	106, 199
tort topinamburowy	53
tort wiedeński	194
tort wiśniowy	5, 11, 19, 27, 36, 199
tort ze smażonych nerek cielęcych	109
tort z chleba żytniego	98
tort z czarnego chleba	98
tort z Linzu	80
tort z nadzieniem	79
trufle	157, 168
trufle z szynką	157
Ubogi Rycerz	203
ucho wieprzowe w potrawce	163
ucierane babeczki	15

<i>ucierane ciasto słoninowe</i>	15
<i>udziec barani</i>	32, 159–161
<i>udziec barani jak dziczyzna</i>	161
<i>udziec barani nadziewany ostrygami</i>	160
<i>udziec barani z ogórkami</i>	94
<i>udziec cielęcy na brązowo</i>	148–149
<i>udziec cielęcy nadziewany</i>	151
<i>udziec cielęcy na zimno</i>	149
<i>udziec cielęcy okładany</i>	151
<i>wafelki migdałowe</i>	202
<i>wafle</i>	35, 201–202
<i>wafle cyrkonowe</i>	201
<i>wafle bez drożdży</i>	201
<i>wafle ryżowe</i>	202
<i>wątroba cielęca duszona</i>	153
<i>wątrobianka</i>	38
<i>wątróbka cielęca na wzór ptactwa</i>	154
<i>wątróbka cielęca smażona</i>	189
<i>wątróbka cielęca</i>	
<i>w kwaśnym sosie cebulowym</i>	154
<i>wątróbka cielęca w necówce</i>	153
<i>wędzenie</i>	33
<i>wędzenie wołowych ozorów</i>	33
<i>węgorz (–e)</i>	180
<i>węgorz gotowany</i>	180
<i>węgorz nadziewany</i>	180
<i>węgorz smażony</i>	180
<i>wiedeński chleb migdałowy</i>	46
<i>wieprzowina</i>	64, 162–163, 215
<i>wieprzowina z kluskami</i>	162
<i>wieprzowina z sosem na dziko</i>	162
<i>wiśnie</i>	5, 7, 11, 19, 24, 27, 36, 199, 207
<i>wiśnie z szypułkami</i>	207
<i>wióry migdałowe</i>	48, 110
<i>wołowina</i>	6, 33, 35, 36, 59–61, 70, 134, 144–146, 187, 191, 214
<i>wołowina Boeuf a'la Mode</i>	36–37, 144
<i>wołowina duszona</i>	144
<i>wołowina na dziko</i>	145
<i>wołowina po holendersku</i>	144
<i>wołowina po westfalsku</i>	145
<i>wołowina siekana</i>	144–145
<i>wołowe ozory</i>	33, 61
<i>wypieki anyżowe</i>	111
<i>wypieki na obłacie</i>	111
<i>zajęc</i>	27

<i>zalewajka luźna w bulionie</i>	134
<i>zapekanka</i>	22
<i>zielony groszek</i>	209
<i>ziemniaki – patrz: kartofle</i>	
<i>zupa</i>	53–58, 90, 131–133, 135–140
<i>zupa agrestowa</i>	137
<i>zupa białkowa</i>	139
<i>zupa biszkoptowa</i>	135, 138
<i>zupa biszkoptowa na mleku</i>	138
<i>zupa brązowa</i>	54
<i>zupa chlebowa</i>	55, 138–139
<i>zupa chlebowa na zimno</i>	58
<i>zupa chlebowa wiedeńska</i>	136
<i>zupa cynamonowa</i>	56
<i>zupa cytrynowa</i>	90, 135
<i>zupa czekoladowa z mlekiem</i>	137
<i>zupa czekoladowa z winem</i>	137
<i>zupa czereśniowa</i>	90
<i>zupa grochowa</i>	140
<i>zupa grysik</i>	54
<i>zupa jabłkowa</i>	57
<i>zupa jagodowa</i>	57, 140
<i>zupa kartoflana</i>	140
<i>zupa królowej</i>	132–133
<i>zupa marchewkowa w mleku</i>	138
<i>zupa mleczna</i>	138
<i>zupa mleczna z kluseczkami migdałowymi</i>	138
<i>zupa mleczna z kluseczkami ryżowymi</i>	138
<i>zupa mus jabłkowy</i>	136
<i>zupa na cielęcinie lub kurczaku</i>	131
<i>zupa na winie</i>	56, 135
<i>zupa pigwowa</i>	139
<i>zupa piwna</i>	90
<i>zupa sago</i>	54, 135
<i>zupa sago z bulionem mięsny</i>	54
<i>zupa sago z czerwonym winem</i>	54
<i>zupa sago z galaretką śliwkową</i>	54
<i>zupa śliwkowa</i>	56, 137
<i>zupa truskawkowa</i>	139
<i>zupa trzepana</i>	53
<i>zupa ucierana</i>	53
<i>zupa wielkanocna na jasnym piwie</i>	139
<i>zupa winna holenderska</i>	135
<i>zupa winna klarowana</i>	135
<i>zupa ze świeżych czereśni</i>	57
<i>zupa zbrylona</i>	133

<i>zupa z głogu</i>	136
<i>zupa z jajkiem</i>	53
<i>zupa z kluseczkami migdałowymi</i>	55
<i>zupa z kluseczkami ryżowymi</i>	55
<i>zupa z mąki kartoflanej</i>	56
<i>zupa z mlekiem na mące zasmażanej</i>	137
<i>zupa z pianką</i>	56
<i>zupa z pieczonych czereśni</i>	136
<i>zupa z pieczonych śliwek</i>	56, 137
<i>zupa z pomarańczy bergamotki</i>	136
<i>zupa z precli</i>	139
<i>zupa z wołowiny z jajkiem</i>	53
<i>zwyczajna smażona kielbasa</i>	95
<i>żeberka baranie</i>	160–161
<i>żeberka baranie duszone w jasnym piwie</i>	161
<i>żeberka cielęce nadziewane</i>	150
<i>żeberka wieprzowe w sosie musowym</i>	162

Notatki

Notatki

[The page contains several lines of handwritten text in a cursive script, which is mirrored across the page. The text is extremely faint and difficult to decipher. The left side of the page is heavily shadowed, and the paper shows signs of age and wear.]