

SPIŻARNIA WIEJSKA OBYWATELSKA,

C Z Y L I

101

PRAKTYCZNE PRZEPISY PORZĄDNEGO I NALEŻYTEGO, TAK UTRZYMANIA, JAKO I URZĄDZENIA SPIŻARNI, — PEWNYCH I ŁATWYCH SPOSOBOW KONSERWOWANIA WSZELKICH ARTYKUŁOW ŻYWNOŚCI, DO UŻYTKU I WYGODY CZŁOWIEKA SŁUŻĄCYCH, TUDZIEŻ, DOKŁADNE SPOSOBY ROBIENIA WSZELKICH GATUNKOW PEKIEFLEJSZOW, WEDLIN, SALCESSONOW, OCTU, MARYNATY, MARMULADY, KONFITUR, JAKO TEŻ ROZMAITYCH NALIWEK, WÓDEK, LIKIEROW, FARBOWANIA CUKROW I RZECZY INNYCH, ZUPEŁNOŚĆ SPIŻARNI STANOWIĄCYCH.

PRZEZ

J. DABKIEWICZA.

W I L N O.

W DRUKARNI A. MARCINOWSKIEGO.

1 8 3 8.



101

Pozwolono drukować pod warunkiem złożenia po wydrukowaniu exemplarzy prawem przepisanych w Komitecie Cenzury. Wilno 1838 roku 21 marca.

Cenzor Radzca Kollegialny JAN WASZKIEWICZ.

O SPIŻARNI W OGÓLNOŚCI.

1. *Urządzenie spiżarni.*

W urządzeniu spiżarni na to przede wszystkim trzeba zwracać uwagę, ażeby ta znajdowała się w miejscu suchém, od wilgoci zabezpieczoném, gdyż to głównym jest warunkiem zachowania zapasow żywności przez czas długi, naszemu klimatowi właściwy. Spiżarnia powinna być wewnątrz wybrukowana cegłą, we dwa rzędy kładzioną, co zabezpiecza od znajdowania się i gnieźdżenia w niej szczurow. Okna mają być gęstą żelazną kratą zabezpieczone, ażeby przy częstém ich odmykaniu dla przewietrzenia, nie mogły się koty zakradać i szkody wyrządzać; porobić na ścianach police tak, gdyby posadzki nie sięgały; powinny się znajdować dwa szerokie stoły z lisztwami do suszenia mąki; kilkanaście paczkow różnej wielkości, z drzewa

olchowego albo lipowego, dla zsypywania wszelkich gatunkow krup i innych bakali; dwie żerdki na wieszanie workow; stół nie wielki do krajania i innych potrzeb; szalki do ważenia; słoje szklanne różnej wielkości i słoje gliniane do użycia w potrzebie; stolnica przy ścianie wisząca; z kołkownicą do wieszania ptastwa i innego mięsiwa; trzy skrzyni na nogach półłokcia wysokich, z małemi u spodu odsówkami, dla sypania ordynaryjnej mąki lub otrębi; kilka sit różnych; pytle; garnki poliwane różnej wielkości, drótem oplatanе; małe grabelki do rozgartywania i mieszania mąki i krup w czasie ich suszenia i przewietrzania; szufli różnej wielkości dla brania mąki albo krup; beczutki i wanienki różnej wielkości; rozmaite jaszczyki tokarskiej roboty; garniec, półgarncówka, kwarta i kwarterka; lejka szklanna dla zlewania do butelek, i lejka drewniana dla zlewania do beczek; nóż do krajania chleba; nóż i siekiera do siekania mięsa; rydlówka dla czyszczenia spiżarni; widełki drewniane, służące do zdejmowania lub wieszania różnych rzeczy; skrzydło na drewnianym drążku osadzone, dla oczyszczania sufitow i ścian z pa-

jęczyny; kilka skrzydeł do zmiatania z polic i paczkow, i na koniec piec szwedzki kachlany dla umiarkowanego ogrzewania spiżarni w czasie zimowym, ażeby niedopuszczyć do zamarznięcia.

NB. Paki powinny mieć dna papierem wyklejane; do klajstru na to użytego, dobrze jest wlać żółci bydlęcej, co je broni od molu; szuflady czyli paki powinny być z wierzchnemi cieńkimi zasuwkami, a po końcach z antabkami czyli żelaznemi kółkami dla podejmowania albo odsuwania. Każda szufladka powinna mieć napis co się w niej zawiera. Czystość spiżarni, wszelkiego naczyń i żywności w niej znajdujących się, jest głównym warunkiem dobrego i porządnego jej utrzymania.

2. Rzeczy do spiżarni należące.

Artykuły, które się w spiżarni powinny znajdować, są następne: chleb, groch biały i zielony, soczewica, majran, czarnuszka, kmin, kalandra, jagody jałowcowe, rozmaryn i cząber suche, bazylika, tymianek i hanyż. Mąka pszenna, żytnia i gryczana. Krupy: perłowe, jęczmienne, gryczane przecierane i proste, także żółte

i białe, owsiane i jaglane. Krochmal kartoflany, otrębi pszenne, karuk rybi i gorczyca. Ziarna konopne, mak, miód z wosku oczyszczony, cebula, czosnek, fasola biała i bob. Suszone: śliwki węgierki, jabłka i gruszki. Ryba sucha różnego gatunku. Rzeczy zagraniczne: pieprz angielski i prosty; migdały słodkie i gorzkie. Sago białe, ryż, kawa, cynamon, imbir, wanilla, kardemony, kubeby, saletra. Gałki i kwiat muszkatowe. Goździki, rozniki bez pestek, ordynaryjne i czarne drobne. Szafran, kokcynella, skórka pomarańczowa, różne gatunki sérów, makarony, cytryny, apelpyny, kaparki, oliwa i indygo, czyli berlinblau. Nadto, powinno się w spiżarni znajdować ciasta, mogące się parę miesięcy konserwować, jako to: sucharki, ciasta migdałowe i francuzkie, różne pierniki, biszkopty, konserwy i inne cukry, w szklanych słojach utrzymywane. Należą tu jeszcze świecy, drożdże zimną wodą nalane i w lodowni utrzymywane, tudzież płótno tkackie, kuźelne i grube, różny papier, pęcherze bydlęce, szare nici do szycia i szpagat gruby i cienki.

3. *Uwaga o naczyniu.*

Trzeba się bardzo wystrzegać, gdyby w naczyniu miedzianém nie była utrzymywana sol, masło i wszelkie rzeczy kwas w sobie zawierające. Tak potrawy, jako i rzeczy inne postawszy w nich czas nie jaki, naciągają gryszpanu, tak zdrowiu szkodzącego. Pobiła nie zupełnie temu zapobiega. Naczynia nawet innego metalu, choć w daleko mniejszej ilości, zawsze jednak zarażają potrawy stosownie do czasu, przez jaki będą w nich dłużej lub króciej stały.

4. *O mące żytniej pszennej.*

Chcąc żeby chleb był biały i dobrego smaku, trzeba zbierać z pola żyto zielonkawe, to jest: nie zupełnie jeszcze na pniu wystałe. Nie zawodną też jest rzeczą, że żyto wyrosłe na polu piaszczystém, czyli żwirkowatém, lepszą i bielszą wydaje mąkę. Wszelkie zboże po wymłóceniu, trzeba w suchém utrzymywać miejscu, dla zabezpieczenia go od ztęchlenia, które przyczynia się, że mąka wydaje chleb zdrowiu szkodliwy i nie przyjemnego smaku. Po zmełciu żyta na mąkę pytlową, trzeba naprzód niezwłocznie ją

rozsypać na stoły w spiżarni, i często mieszać grabelkami, żeby należycie wyschła; wilgotna bowiem łatwo się sparza, albo przez mol bywa zarażaną. Po należytem wyschnieniu można ją sypać do pakow i na policach postawić. Wielkich zapasow mąki robić nie życzę, gdyż łatwiej jest zachować w stanie zdrowym ziarno, aniżeli mąkę. Mąka powinna być suszona i zawsze w stanie suchym utrzymywana, dla przyczyn następujących: *naprzód*, że młynarze biorąc zboże do mełcia odkrapiają go wodą; *powtóre*, że mąka wilgoć w sobie zawierająca, wydaje chleb kleykowaty, śniady i płaski i *potrzecie*, że mol do niej łatwo wpada, zużywając najsubtelniejsze cząstki mąki, czyli samą kleykowatość, zostawując tylko otrębie, i oprócz tego nadając pozostałej mące gorycz, i pozbawiając ją naturalnej mocy i smaku. Tychże samych skutków doznaje i mąka pszen-
na, a nieco mniej i krupy. Złe utrzymanie mąki, a nadewszystko pszennej, jest częstokroć istotną przyczyną nie udawania się rozmaitych ciast i legumin, szczególnie pod czas świąt Wielkanocnych, co nie małym nabawia kłopotem kucharzów i gospodyń, którzy nie zgadując rzeczywistej tego przyczy-

ny, nie słusznie przypisują złemu urządzeniu pieca, drożdżom, masłu, a nawet i niektórym rzeczom przesądnym.

Mąka pszenna najlepsza jest z ozimki białej i nie porostej; trzeba tylko gdyby młynarz umiał doskonale ją oczyścić z pyłu i oszatrować z niej brunatną powłokę, rozgatkowawszy ją: na mąkę czarną pierwszego, lepszą drugiego, i najlepszą trzeciego gatunku; a do tego trzeba jeszcze dobrych kamieni i pytlów. Nadto, należy wystrzegać się, żeby w pszenicy nieznajdowała się głównie i tak pospolicie zwane czarno-ogonki (czarno-chwościki), czyli ziarna, czarność po końcach mające; te bowiem bardzo brudzą mąkę. Czarność ta niszczy się przez mocne otłukanie ziarna, a potem wymycie i wytarcie w wodzie. Worki, w których stała mąka, trzeba po wypróżnieniu dobrze wypylić i na żerdkach wysuszyć, co zabezpiecza je od moli i wilgoci, i zarażenia niemi potem mąki do nich wsypanej. Tak mąka jako i krupy, nie powinny po wysuszeniu siać w workach na ziemi.

5. *O soli.*

Sol kuchenna wszelkiego gatunku, przed

ba, żeby je nie stawić w miejscu wilgotném, jak na przykład, na ziemi, przy ścianie wilgotnej i t. p ; nie można też utrzymywać i w miejscu ciepłym, ale najprzystoiciej jest zachowywać je w spiżarni umiarkowaną temperaturę powietrza mającej.

7. *O maśle i serach prostych.*

Masło ze słodkiej zbite śmietanki, lepsze jest do potraw i do jedzenia na surowo, gdyż nie ma czasu do zepsucia się przed zhi-
ciem ; to bowiem masło zwykło się robić po upłynieniu ośmiu godzin od czasu wy-
dojenia. Ze świeżym udojem tak się postę-
puje: wieczorny udój mleka stawia się w wia-
drach klonowych albo lipowych, w sklepie
lub lodowni, a nazajutrz rano zbiera się śmie-
tanka i zlewa się do jednego wiadra czy-
stego, po czém trzeba ją postawić na lodzie,
albo w inném miejscu zimném, a następnie
z udoju rannego zbiera się śmietanka wie-
czorem, cokolwiek się ogrzewa, miesza się
z śmietanką ranną, a po wlaniu do bójki lub
beczki, zbija się masło, które potem trzeba
starannie wymyć w czystej zimnej wodzie
z maślanki, posolić i zachować w faskach w lo-
downi lub sklepie. Pozostałe mleko zlej do

użyciem do potrawy, albo do solenia mięsa, powinna bydź naprzód w letniej wodzie wymyta, i z niej na rzeszoto lub druszlak wybrana; a gdy z wody ociecze, trzeba rozesać czyste płótno na stole, i rozsypawszy ją na nim, postawić w ciepłym miejscu, gdyby oschła, po czym zachować do użycia. Wodę zaś, w której sol myto, postawić na ogień, zebrać brudne szumowiny, przecedzić przez płótno do wybielonego rądla i gotować aż do zgęstnienia; skoro się stanie białą i suchą, wyłożyć ją na pobielaną blachę, i wstawić do pieca letniego, niech wyschnie. Sol ta używa się do stołu. Tym sposobem oczyszczona sol, pozbywa się goryczki, nie smacznej szlamowatości i piasku, jako też i innych nieczystości, w niej zawierających się.

6. *O jajkach.*

Chcąc przez czas długi zachować jajka w stanie zdrowym, trzeba odłączyć nadbite od całych; nadbite obrócić do prętszego użycia, a całe starannie oczyściwszy z brudów, kładź do szuflady rzędami, zasypując każdy rząd czystym popiołem; popioł bowiem chłód w sobie utrzymuje, i broni od przystępu powietrza. Wystrzegać się jednak trze-

ba, żeby je nie stawić w miejscu wilgotném, jak na przykład, na ziemi, przy ścianie wilgotnej i t. p ; nie można też utrzymywać i w miejscu ciepłym, ale najprzyczwoiciej jest zachowywać je w spiżarni umiarkowaną temperaturę powietrza mającej.

7. O maśle i serach prostych.

Masło ze słodkiej zbite śmietanki, lepsze jest do potraw i do jedzenia na surowo, gdyż nie ma czasu do zepsucia się przed zhi-
ciem ; to bowiem masło zwykło się robić po upłynieniu ośmiu godzin od czasu wy-
dojenia. Ze świeżym udojem tak się postę-
puje: wieczorny udój mleka stawia się w wia-
drach klonowych albo lipowych, w sklepie
lub lodowni, a nazajutrz rano zbiera się śmie-
tanka i zlewa się do jednego wiadra czy-
stego, po czém trzeba ją postawić na lodzie,
albo w inném miejscu zimném, a następnie
z udoju rannego zbiera się śmietanka wie-
czorem, cokolwiek się ogrzewa, miesza się
z śmietanką ranną, a po wlaniu do bójki lub
beczki, zbija się masło, które potem trzeba
starannie wymyć w czystej zimnej wodzie
z maślanki, posolić i zachować w faskach w lo-
downi lub sklepie. Pozostałe mleko zlej do

beczki i postaw w ciepłej izbie do skwasienia; co gdy nastąpi, zlej do wybielonego kotła, ogrzewając w nim powoli gdyby osiadł twarog; po czém odstaw od ognia, a gdy nieco ostygnie, zlej do wiszącego worka; po odłączeniu tym sposobem od serwatki, posol twarog podług potrzeby, wymieszaj zlekka i nakładaj do klinkow, które włoż na piętnaście godzin pod prassę. Po wyjęciu z prassy, wybierz sér z klinkow, postaw każdy na stole na grubym końcu, jeden z drugim nietykając, gdyby nieco oschły. Potém wsyp jeden garniec soli do czystej wanny, wlej czystej wody ciepłej trzy garnce i mieszaj aż się sol rozpuści. Do tej wody zanurza każdy sér z osobna, prędko go z niej wyjmując, i poukładawszy je na stół albo na deski, zostaw gdyby oschły. Serwatkę można dawać prosiętom, co jest dla nich użyteczném. Wodę słoną od zamoczenia serow pozostałą, można przez czas długi zachowywać, dla powtórnego jej na ten cel użycia.

8. *O grzybach.*

Grzyby suszone a mianowicie borowiki bardzo są w każdym użyteczne domu; trzeba je tylko w przyzwoitą porę zebrać, wy-

rzucając stare i zrobaczące, te bowiem są gorzkie i czarne, Całą zaletę borowików stanowi młodość i dobre ich wysuszenie. W suszeniu to trzeba zachować, gdyby się nie przypaliły i w glinę albo popioł nie powalały. Długo je po uzbieraniu trzymać nie można, gdyż prędko kwaśnieją i naturalny zapach tracą. Szkodzi też grzybom i to, jeżeli nie dosyć w ciepłym piecu będą suszone, i jeżeli w przeciągu doby nie wyschną, albo jeżeli w piecu jedne na drugich będą złożone, przez co kwas wpada i sparzelizną tracą. Zle jest suszone borowiki wieszać w wiankach, gdyż latem wietrzeją, i muchy lub pająki brudzą, i lepiej je składać do beczki lub paku pod nakryciem.— Szampiony, mochowiki i kozlaki dobre są po wysuszeniu; ale bardzo będą cienkie, jeżeli dobrze wyschną; potrawom jednakże wybornego nadają smaku.

9. *O ogórkach.*

Ogórki najlepszego są smaku dopóty, póki w nich nasiona zupełnie nie dojrzeją; mają bydź przeto zbierane do solenia młode, nie zważając na wielkość; ogórki bowiem zupełnie dojrzałe, mają skórkę i nasiona twardą.

de, ciężkie do trawienia. Sposob ich solenia jest następujący: beczka powinna być dębową z dużym u boku otworem dla dostawania ogórkow. Solić najlepiej jest w tym dniu, w którym są zbierane. Kładąc ogórki do beczki, prześcielaj je liściem dębowym, wisznio-
wym w mniejszej ilości i koprowemi koronami. Do beczki trzydziesto-garncowej, włóż główki dwie obranego czosnku i trzy kwarty soli w wodzie rozpuszczonej, napełniwszy resztę beczki wodą źródlaną, potem zadnij dobrze gdyby woda nie przeciekała, i dla lepszego bezpieczeństwa oba dna i szpunt zasmol. Beczkę przez parę dni po kilka razy trzeba przewracać, gdyby wszystkie zaprawy i ogórki dobrze rosół przejął; po czém postaw w zimnym sklepie, osyp piaskiem wilgotnym i zostaw do użycia.

40. *O kapłonach.*

Z ptastwa domowego najlepsze jest mięso kapłonów, a zatem trzeba się starać, gdyby ich mieć podostatkiem w każdym folwar-
ku nie tylko do swego użycia, ale i na sprzedaż, gdyż ich utrzymanie niewiele kosztuje, jedzą bowiem wszystko co się im nawinie. Stare kapłony po zarznięciu przez dni kil-

ka powinna leżeć dla skruszenia, po czém ich mięso w smaku i delikatności równa się młodym kapłonom.

11. *O ślimakach.*

Slimaki utrzymują się w miejscach ciemnych, pomiędzy szpalerami i zaroślami, przy kanałach lub stawach; lubią nade wszystko czarnoziem, gdzie rosną wielkie zielska i łopuch. Chcąc ich zachować do użycia na zimę, trzeba je zbierać na początku jesieni, kiedy się białą zasklepiają skorupą, i na pulchnej ziemi pod liściem obierają sobie zimowe legowisko. Odgartując liść grabłami, zbieraj ślimaki, i w jedném obraném na to miejscu wsadzaj je do ziemi w takiej pozycyi, w jakiej w niej siedziały, przykryj z lekka liściem, i broną lub czémkolwiek naciśni. W potrzebie odrzuć to wszystko, wydobądź ślimaków ile trzeba z częścią zmarzłej ziemi, połoź w ciepłym sklepie, albo włóż do zimnej wody dla wydobycia ich do gotowania. Slimaki najlepsze są dopóty, póki są zasklepione, to jest: pod czas zimy i na wiosnę, a skoro się zaczęną czołgać, tracą smak i stają się gorzkiemi i twardszemi.

12. *O cielęcinie.*

Ciełę około dwóch miesięcy mające, najlepsze ma mięso, zwłaszcza kiedy jest od mlecznej wzięte krowy, i przez cały ten czas było do niej przypuszczane. Takiego cielęcia i skóra jest już przydatna. Niezawodną jest rzeczą, że ciełę, przez parę miesięcy hodowane, wypłaci się za mleko, które przez czas ten zużyje; jeżeli bowiem właściciel nie obróci go na swój użytek, może go korzystnie sprzedać; gdyż każdy, czy to na mięso, czy na domową hodowlę, chętnie go kupi i kilka rubli zapłaci; gdy tym czasem za ciełę od dwóch tygodni, zaledwo pięć złotych wziąć można, a do użycia na mięso nie jest przydatne, bo mięso ma ślizkie, chude i bez smaku.

13. *O chrzanie.*

Chociaż chrzan nieliczy się ani do jarzyn, ani do włośzczyzny, bardzo jednak jest użyteczny. Szkoda tylko, że jest u nas w zaniedbaniu; gdyby go na dobrej ziemi rozsadzano i pielęgnowano, nie byłby tak drobnym, rosłby w znaczną grubość i długość, byleby go tylko przez kilka lat z miejsca nie ruszono.

14. *O włoszczyźnie.*

Włoszczyznę nazywamy pory, pietruszkę, salery, cebulę; gdyż te wchodzą tylko do zaprawy, dla nadania potrawom smaku. Na ten cel używają się też i jarzyny, jak na przykład: kapusta włoską zwaną, marchew, brukiew i rzepa, zwłaszcza kto ma dobry jej gatunek teltoe rejbe zwany.

15. *O dzikich świniach.*

Z dzikich świń, a szczególnie z młodych półroczniaków, wyborną można mieć wędlinę; ich mięso i na świeżo może być użyte, gdyż dobrego jest smaku. Wędlina urządza się tym sposobem jak z domowych; trzeba tylko gdyby po zabiciu nie zdejmować z dzikich świń skóry, ale zaraz w puszczy szerść osmaliwszy, wypatrosz gdyby się wnętrzności nie sparzyły, przez co by właściwy sobie smak utraciły. Smak dzikich świń mało się różni od domowych. Szyunki z młodych maciorek wyborne są tak gotowane, jako i surowe, jeżeli się dobrze przez czas długi uwędzi. Mięso i starych dzików dobrego jest smaku, dla zbytnej jednak twardości, klasa tylko pracowita może go

używać, gdyż jest niestrawne. Głowa dzikiego wieprza bywa niekiedy używaną na znakomitych ucztach i znacznych stołach.

16. *O truflach (ślepo-grzybach).*

Trufle czyli ślepogrzyby rosną w puszczy Białowiezkiej; mogą się jednak znajdować około Niemna na zalewach i w puszczach na czarnoziemiu; nie ma tylko, którzyby ich znali. Świnie dzikie i domowe bardzo je lubią, i zwietrywszy wykopują i łakomie zjadają. Nieświadomy pozycyi w jakiej trufle rosną, znaleźć ich nie może, gdyż żadnego nie zostawują po sobie śladu, rosnąc na ćwierć łokcia w ziemi, najczęściej pod leszczyną i dębami. Zdaje się, że można by u leśników puszczy Białowiezkiej powziąć wiadomość, w jakich pozycjach trufle rosną, i jak poznawać gdzie się one znajdują. Tym sposobem możeby ich i w innych miejscach znajdowano.— Trufle w użyciu są kruche, koloru wiszniowego, i jedna sztuka niekiedy ćwierć funta waży. W Warszawie za jeden funt truflí płaćą od dwóch rubli do ośmnastu złotych.



17. *O klarowaniu masła.*

Weź masła podług potrzeby, włóż do wybielonego rądla, postaw na gorącą blachę, albo na rozpalonych węglach, gdyby się powoli gotowało; a gdy już będzie klarowne jak oliwa, i na wierzchu nie będzie piany, odejmiy od ognia, niech nieco postoi, gdyby pozostałe cząstki serwatki i soli na dno osiadły. Potém przelej czyste masło do garnka, a pozostałą sol i serwatkę, używaj do potraw dla czeladzi. Masło to do wielu potraw jest użyteczne, do niektórych jednak nie powinno być używane, jako to: do żadnych sosów, jarzyn, pieczystego i zup, gdyż bez żadnego będą smaku; jedynie tylko do smażenia stosownych do tego potraw, bardzo jest użyteczne.

18. *Sposób zachowania zwierzyny od zepsucia.*

Mięso łosiów i sarn konserwuje się sposobem następującym: zdejmiy z nich skórę i odłącz kości od mięsa. Z kości wygotuj bulion suchy, a mięso włóż do kadzi, przesypując potrochę liściem bobkowym i bazyliką; dodaj nieco rozmarynu i nalej octem zbożowym niedystylowanym i postaw w lo-

downi. Tym sposobem przez kilka miesięcy może stać bez zepsucia się. Zwierzyna ta bez octu nigdy się nie sporządza do jedzenia. Biorąc ją do użycia, wymocz z octu w wodzie i naszpikuj słoniną. Jarzabki, kuropatwy, cietrzewie i głuszce zachowują się na wiosnę sposobem następnym: w miesiącach: grudniu, styczniu i lutym upolowana wyżej wyrażona zwierzyna, powinna być zamrożona, i starannie zachowana na mrozie albo lodzie, gdyby nie miękła od ciepłego powietrza. Jeżeli chcesz zachować na lodzie, wówczas zrob pak szeroki i płaski z dnem podziurawioném, włóż do niego zmarzłą zwierzynę w jeden rząd, i szczelnie wierzch zamknij, gdyby się świeże powietrze nie wkładało. Potém zrównawszy lod, na którym chcesz postawić pak zwierzyną napełniony, posyp pod nim kwartę scli, i na około ogarnij go lodem drobno pobitym, zostawując wierzch wolnym. Pak ten niech ciągle stoi na lodzie, póki się zwierzyna nie wybierze. Każda letnia zwierzyna najlepszy ma smak pod koniec sierpnia.

19. *Sposob suszenia zielonego grochu.*

Naszczip strączków zielonego młodego

grochu, wyłuszczyć z nich ziarnka na pół dorosłe, wsyp je do wrzącej wody, pomieszaj nieco, i odlej na przetak; przelej kilka razy zimną wodą, aż zupełnie groch ostygnie, i niech z wody ociecze. Potem rozsyp groch cienko na deski olchowe, wstaw do letniego pieca gdyby się dobrze zasuszył. Po wysuszeniu wsyp do woreczków i schowaj do użycia na zimę.

20. *O suszeniu węgierek.*

Sliwki te nie wymagają, gdyby je raptownie zasuszać, można je zasuszać powoli, gdyż nie razem dojrzewają, a obrane z drzewa mogą przez czas dość długi leżeć na słomie kulowej bez zepsucia, byleby tylko jedne na drugich nieleżały; tym czasem bierz po części i zasuszaj je nie w dymie, ale w piecach nie zbyt nagrzanym, sposobem następującym: zrob stosownie do wielkości pieca płotek czyli kratę gęstą z okrągłych laseczek, tak, żeby śliwki nie wypadały przez nią; umocuj je grubszym przepierzeniem po końcach i pośrodku, mając na względzie, gdyby drzewo do tego użyte było niesmolne i goryczkowate. Takowa kratka raz gruntownie zrobiona, może służyć lat kilkanaście.

Biorąc śliwki do suszenia, układaj jedne przy drugich na kratkach, i wstaw do letniego pieca po wyjęciu chleba. Kratka czyli płotek stawia się na toku pieca, druga z krótkimi nożkami na niej, a trzecia na wierzchu stawiająca się, powinna mieć nożki z poprzeczkami, gdyby się trzymała na kracie średniej; inaczej byłyby śliwki pociskane i należycie nie mogłyby wyschnąć. Zupełnie je wysuszać nie trzeba, dość tylko żeby się skórka na nich pomarszczyła. Jeżeli śliwki od razu nie wyschną, wyjmij z kratkami, a piec powtórnie ogrzewszy, dosusz. Śliwki tym sposobem ususzone, będą naturalnego i czystego smaku; nadto, przez lat kilka dadzą się konserwować bez żadnego zepsucia.

Śliwki węgierki w Czechach i Saksonii lepiej dojrzewają i są smaczniejsze niżeli u nas. Każdy gospodarz ma ich tam mnóstwo i starannie pielęgnuje, za co wielką mają z nich korzyść. W każdym domu można tam w jesieni znaleźć ogromne garnki marmulady czyli powideł. Robią je bez cukru i miodu, i przez kilka miesięcy zachowują do użycia, smarując na chleb pszenny i do wielu potraw mięsnych i postnych używając.

Pieką też z nich różne ciasta, a z pestek dobre robią wódki.

O OCTACH.

21. *Ocet zbożowy.*

Weź dobrej ozimki pszenicy jedną ośmienną, słodu jęczmiennego garncy dziesięć, mieszaj razem i zmiel tak krupno, gdyby każde ziarno na pół tylko było roztarte. Mieszaninę tę wsyp do czystej wanny; o godzinie czwartej rano zagotuj wody źródlanej garncy dwadzieście cztery, wlej do wanny na mąkę i dobrze wymieszawszy nakryj grubym płótnem i sukrem. Po upływie dwóch godzin, rozkryj wannę, wlej wody wrzącej garncy 36, wymieszaj należycie, i znowu nakryj, niech stoi do godziny szóstej wieczorem; po czém rozkryj powtórnie i przecedź przez średnie sito do drugiej wanny albo cebra, cały płyn wyciskając. Skończywszy to, zlej płyn do beczki, dodaj dwa garncy świeżych drożdży wierzchnich piwnych, i wrzuć dwa funty grzanek z chleba razowego podrumienionych i dobrze wysuszonych. Beczka powinna mieć dwa goździe we dnie, jeden z góry a drugi pośrodku, albo cokolwiek niżej. Beczka ma bydź na trzy

garnce niepełna dla fermentacyi octu. Potém zatknąwszy dobrze beczkę, postaw ją w ciepłym miejscu na 20 stopni Reaumura, gdzie niech stoi przez dwadzieście ośm dni z miejsca nieruszając. Po upłynieniu tego czasu, przez wierzchni goźdz wytocz ocet, potém przez goźdz średni spuść ocet czysty, którego powinno być garncy trzydzieście dwa, albo mało co więcej. Przy toczeniu octu nie trzeba beczki ruszać, gdyby się ocet nie zmącił. Ocet czysty przecedź przez płótno stare, wlej go do ankrow, w których stało wino, zaszpunktuj je i postaw w pokoju na dziesięć stopni ciepłym, niech stoi przez dwa miesiące. Po upływie tego czasu, przecedź powtórnie przez płótno do czystej beczki, nie ruszając osadu, na spodzie ankrow będącego, od czegoby się ocet zbrudził: potém włóż do beczki liści estraganowych cztery spore garści, i postaw w pokoju lub spiżarni do użycia. Ocet ten im dłużej stoi, tém staje się czystszy; trzeba go tylko niekłócić, a w potrzebie naciągać czystym liwarem. Gdy już ocet będzie czysty i klarowny jak wino, zlej go do butelek, zakorkuj, zasmol i postaw w sklepie lub spiżarni. Z pozostałych od octu słodzin, mo-

żna zrobić kwas do bry, prostym sposobem, wlawszy węć gąszcz od octu pozostały.

22. *Ocet odwodkowy.*

Ocet ten nie powinien być używany do potraw, gdyż zawiera w sobie wiele grysypanu i jest nieprzyjemnego zapachu; nadewszystko osoby słabego zdrowia, albo delikatnej budowy ciała, nie powinny go używać, choćby najlepiej był zaprawiony; zaprawy bowiem łagodzą ostrość, ale złych skutków bynajmniej nie niszczą. Może on być tylko używany na lekarstwa dla bydła i do obmywania ran zwierzęcych.

23. *Ocet do płókania dziaśel.*

Do kwarty octu zbożowego, dodaj suchych korzeni ajerowych łot jeden, liści estraganowych świeżych tyleż, kochlearyi, pimpinelli i chrzanu połocie jednym, włoż to wszystko do butelki, naley octem zbożowym, zatknij butelkę, niech przez parę tygodni postoi; później przeceść przez płótno wyciśnij i zlej do małych flaszeczek. Idąc spać, wpuść do pół szklanki wody letniej kilka kropel tego octu, płócz dziaśła i zrana toż samo powtórz. Płókanie to dosyć dwa

razy na tydzień powtórzyć; utrzymuje ono zęby w czystości, wzmacnia dziąsła i od cuchnienia zabezpiecza.

24. *Ocet do kadzenia mieszkań.*

Do garnca octu zbożowego wsyp półkwarty jagod jałowcowych i tyleż mrówniku ze smołką; niech to w butli przez kilka tygodni stoi w cieple, po czém przecedź do butelek i zatknij mocno. Octem tym kładą się pokoje na gorącej cegle lub żelazie, co bardzo jest zdrowo, szczególnie w mieszkaniach wilgotnych.

O ROBIENIU KWASOW.

25. *Kwas chleбny.*

Kwas chleбny używa się do wszystkich zup kwaśnych. Robi się sposobem następującym: weź 24 garnce żytniej mąki razowej i sześć garncy mąki jęczmiennej słodowej, wsyp do dzieży chleбnej, wlej do niej ciepłej wody, wymieszaj na gęste ciasto, jak się to zwykło robić z chlebem razowym, i niezwłocznie porob bułki po dziesięć funtow ważące, wsadź je do gorącego pieca, gdyby się opiekły jak chleб; po czém wyjmij, połam i włóż do sto garncowej kadzi. Kadź

powinna być z kranem w pół beczki urządzonym; gdy się włoży chleb słodki do kadzi, napełnij ją przegotowaną i ostudzoną wodą źróżlaną, postaw w spiżarni nakrywszy kadź płótnem; gdy zacznie kwaśnieć, trzeba przez kilka albo kilkanaście dni pilnować; jeżeli się okaże, że kwas należyście już będzie kwaśny, ztocz go do beczek piwnych i postaw do użycia; na pozostały zaś gąszcz nalej 50 garncy wody, dodaj nieco chleba; po jakim czasie będzie kwas drugi, mniejszej od pierwszego dobroci.

26. *Kwas z żórawin.*

W pierwszych przymrózkach w jesieni, zbieraj jagody żórawiny, pognieć je w beczce, nalej wodą źróżlaną i postaw na parę tygodni w zimnem miejscu, gdyby tylko niezamarzło. Po upływie tego czasu, przecedź kwas przez czyste płótno do beczki piwnej i postaw do użycia. Napój ten bardzo jest zdrowy w każdym razie, a nawet w gorączkach, i innych chorobach nie jest szkodliwy; jest to kwas żórawinowy jesienny, wiosenny zaś robi się z tychże jagod, skoro śnieg z błot i mchu będzie spędzony, zbieraj natychmiast żórawiny, i zrob kwas spo-

sobem wyżej opisanym. Kwas ten służy na lato.

*27. Sposob robienia krup czyli mąki
kartoflanej.*

Obmywszy czysto kartofli, włóż do garnka lub kotła, nalej wodą i po ugotowaniu obierz z łupiny, niech ostygną; po czém nad ciękami dębowemi lub olchowemi deskami zetrzyj kartofle na tarce, nie zgniatając ją, i dla łatwiejszego wysuszenia niezbyt grubo pokrywając deski; potem wstaw deski z kartoflą do pieca ciepłego, niech przez noc schną powoli. Po należytem wysuszeniu, kiedy krupy nabiorą koloru białego albo cokolwiek żółtawego, wsyp do pakow i zostaw do użycia. Krupy te bardzo są użyteczne dla rolników tak w domu, jako i w drodze. Zrobienie z nich kaszy, siedmiu tylko minut potrzebuje. Do garnca wrzącej wody wsyp kwartę krup, dodaj w miarę soli i okrasy, i już gotowa jest do użycia. Można też robić z nich i bliny, ztarłszy krupy na mąkę. Każden rolnik powinien zrobić zapas tych krup na wiosnę i lato; gdyż na wiosnę kartofle się psują, przez co długo zachowywane bydz nie mogą. Trzebaby ko-

niecznie pokazać i zachęcić rolników do robienia tych krup, przez coby zaradzono niedostatkowi, jaki zwykł panować wiosną i latem. Robiąc wcześniej tym sposobem dostateczny zapas tych krup czyli mąki, mniejby się bez wątpienia dawał czuć brak żywności, tak często wyrobkową klasę napastujący.

28. *O urządzeniu kapusty na kwaśno.*

Do szatkowania bierze się kapusta czołowa, białe mająca liście, a do siekania używa się ordynaryjna z liściem zielonym. Przed szatkowaniem kapusty, wymyj ją dobrze w wodzie, oczyść z brudu i liści, poszatkuj drobno nożem albo w szatkownicy, wsyp ją do kadzi nieco przyciskając, napełnij ją ciepłą wodą, niech przez dwie doby postoi. Kiedy woda naciągnie smaku gorzkawego, wybierz kapustę przetakiem i wycisnąwszy z wody, kładnij do drugiej kadzi, uciskając ją dobrze i gdzie niegdzie przesypując jabłkami kwaśnemi zimowemi dzikiemi, i dodaj trochę kminu. Ubijać kapusty kołami nie radzę, gdyż bardzo się podrobi. Po napełnieniu kadzi kapustą, nalej ją świeżą wodą źródlaną, nieco zleconą, i postaw w sklepie do kwaśnienia; a gdy winnego nabędzie

kwasu, spuść rosół przez goźdz, który blisko dna powinien się znajdować; potem wsyp do rosółu pół garnca soli, rozmieszaj należyte i zatknąwszy goźdz, wlej wypuszczony dopiero rosół na kapustę, niech przez kilka tygodni kwaśnieje. Zbyt wiele wody ostatnią razą nalewać nie trzeba, woda bowiem powinna po uciśnieniu kapusty trochę ją tylko obejmować.

29. *O kapuście czerwonej.*

Kapusta czerwona najczęściej bywa używana na sałatę do pieczystego, zaprawiając ją octem, ale to czynią bardzo nie właściwie, gdyż każda kapusta octem przyprawiona, szkodzi zdrowiu i nie łatwo się trawi. Kwasieć trzeba ją tak, jak i białą, ta tylko zachodzi różnica, że nietrzeba ją moczyć i rosółu spuszczać, ale po uszatkowaniu przesypać trochę soli i ugniatać do ankra czyli małej beczki, dodawszy trochę kminu i kilkadziesiąt jabłek dzikich. Do póty trzeba ją ugniatać rękoma, aż sok z niej wystąpi; co gdy nastąpi, ucisnąwszy dobrze, niech przez dziesięć dni stoi w ciepłej izbie, a potem przenieść do sklepu. Po należytem ułożeniu się, można już ją u-

żywać na sałatę, nie dodając do niej odtu oprócz oliwy.

O SOLENIU.

30. *Sposob solenia rydzow.*

Rydze borowe lub jodłowe, wraz po zbieraniu powinny być solone sposobem następującym: zagotuj wody w kotle, i włóż do niego rydze na parę minut, nie odrzynając korzeni; potem wybierz z ukropu do cebra i zimną wodą nalej. Skoro ostygną wybierz na rzeszoto, niech woda ociecze; po czém odrzynając korzenie kładź do fasek, przesypując trochę soli drobnej, i każdy rząd rydzow uciskając podziurawioném denkiem; a gdy się ułoży trzy części faski, umocuj denko ćwiekami, gdyby dobrze uciskało rydze i niedozwalało im podjąć się; potem weź kilka garncy wody, przegotuj ją z solą, a po ostygnięciu wlej na rydze, włożywszy trochę liści bobkowych, pieprzu całego prostego, i zadniwszy faskę, postaw, na zimném miejscu. Biorąc rydze do użycia, naciskaj denkiem gdyby były zawsze zatopione w rosole, przez co się od pleśni i zepsucia zabezpieczają na czas długi. Używają się po wzmoczeniu za jarzynę i sałatę.

31. *O soleniu borowikow.*

Borowiki biorą się do solenia młode i białe, czyli tak zwane borowe. Wraz po zbieraniu włoż je do wody wrzącej na kilka minut, skąd wyjąwszy włoż do wody zimnej; po ostudzeniu wybierz na rzeszoto, poukładaj do baryłek, przesypując małą ilością soli, i postaw na trzy dni w spiżarni; po czém wlej do nich wody gorącej, przemyj i wybierz na rzeszoto, a gdy z nich kleistość ociecze, włoż do czystej beczułki, nalej rozsoloną wodą, dodaj trochę liści bobkowych i szczelnie zadniwszy, gdyby beczułka nieprzeciekała, utrzymuj na zimnem miejscu do użycia. Używają się za jarzynę i sałatę.

32. *O soleniu słoniny i sadła.*

Po zabiciu wieprza i oddzieleniu słoniny od mięsa, poodkrajaj grzbietową grubą słoninę od brzuchowej i cienkiej, to jest: dwie sztuki od jednego wieprza, które popolicie zowią połciami. Przerosłe części podbrzusia włoż do wanny i posol czystą solą, posypawszy nieco bobkowego liścia i cząbrku pomiędzy połcie; a pozostałe okrajki tłuste, pokroj na drobne kawałki, gdyby każ-

den ćwierć funta ważył, i posol je w wannie przy słońnie; w samém zaś sadle workowatém zaszyj wszystkie dziury oprócz jednej, przez którą trzeba będzie nakładać; posol wewnątrz i zewnątrz, włoż do wanny razem i nakryj płótnem. Po upływie 24-ch godzin, wymieszaj pokrajane kawałki ręką, gdyby stopniała solą wszędzie się przejęły; a gdy upłynie sześć dni po nasoleniu, połoź workowate sadło na stół i nakładaj solonemi kawałkami jak najtężej, i każdą warstwą dobrze solą przesypuj; gdy się nakładzie pełno i dobrze się sadło rozepchnie, połoź go na okrągłym krążku drewnianym, zaszyj otwor szpagatem, przymocuj powrozem krążek, połoź na sadle deskę z ciężarem, przez parę dni raz na dzień sadło przewracając; potem zawieś go w spiżarni na ustroniu; połcie zaś słońiny oblewaj często solą stopniałą w wannie; po upływie czternastu dni od usolenia, wybierz z wanny, oskrob powierzchnią skórę nożem ze szlamu i każdy połec zaczep drewnianym krukiem dla powieszenia w spiżarni. Po kilku tygodniach zdejmij je, okszyj płótnem i zasyp popiołem. Połcie jeden na drugim kłaść nie trzeba, gdyby się nieugrzały. Kto nieohce robić sadła,

może niesoląc pokrajać drobno okrajki tłuste, przesmażyć w kotle, przecedzić przez płótno, ostudzić, wsypać trochę soli, wymieszać i złożyćwszy do garnków; zawiązać i postawić w spiżarni do użycia.

33. *O wędlinie wieprzowej.*

Po zabiciu i oczyszczeniu wieprza, rozbierz go na zwyczajne części, niech ostygną; potem odważ te sztuki, które się mają solić. Tym czasem utłucz jak najdrobniej soli, ażeby jej na każde sto funtów wieprzowiny, było po trzy kwarty, dodaj saletry tłuczonej po pół - funta do każdych trzech kwart soli, po kieliszku: kolandry, jagod jałowcowych, rozmarynu, tymianku, cząbru ogrodowego, po pięć ząbków czosnku, cokolwiek liścia hobkowego i to wszystko zmieszaj razem. Proporcya ta jest na sto funtów, azatém każdy potrafi dodać lub ująć, stosownie do wagi mięsa. Po urządzeniu zaprawy, wsyp ją do wielkich necek czystych i suchych, bierz po jednym kawałku mięsa, biorąc naprzód szynki, i potaczawszy lub wytarłszy je solą, wyjmij z necek i układaj do beczki dębowej, póki się nie napełni. Na wierzch wysyp pozostałą sol i zadniwszy be-

czkę szczelnie gdyby nieprzeciekała, niech stoi przez 24-ry godziny; po czém co dzień przewracaj beczkę, żeby rosoł wszędzie zaszedł. Po trzydziestu dniach otworz beczkę, wybierz drobne kawałki, porozwieszaj żeby osychały w małym dymie jałowcowym przez dni 10; pozostałe zaś w beczce szynki wyjmij, oczyść okorki, włóż do beczki, nalej będącym w niej rosołem i zadniwszy szczelnie postaw w zimnem miejscu, przewracając lub taczając beczkę przez drugie 30-cie dni; po upływie których wybierz z beczki szynki, wytrzyj płótnem i zawieś w dymie małym i zimnym na dni 15 dla oschnienia. Po należytem oschnieniu, każdą szynkę naciągnij płótnem ordynaryjnym, włóż do szerokiego paku i czystym zasyp popiołem, niekładąc jedną na drugą. Zasypanie popiołem zabezpiecza od jełczenia, robaków i zasychania. Tym sposobem i półgęski można zachować. Każda wędlina nie powinna być zbyt mocno aż do sadzy okopconą, przez co byłaby gorzkawą. Każdy gospodarz nie powinien czekać z wędliną do marca; lepiej ją urządzić w styczniu i osuszyć w izbie, po czém zawiesić na poddaszu gdyby zmarzła, co dla wędliny wie-

le pomaga; wędząc zaś w marcu często się zawodzimy; gdyż często bywa, że w tym miesiącu, szczególnie pod koniec mrozy nie bywają.

34. *O urządzeniu półgęskow.*

Po zabiciu karmnych gęsi, oczyścić je należy, oddzielić wewnętrzną tłustość, rozkróć wzdłuż na pół, i posól w beczce taką ilością soli i taką zaprawą, jaką były solone szynki wieprzowe. Po ułożeniu do beczki, zadnij szczelnie gdyby rosoł nieprzebiekał, i przez trzy tygodnie przewracaj beczkę po raz na dzień; potem można je wędzić albo do lodu zakopać. Daleko jednak lepiej przechowywać półgęski w lodzie, gdyż takowe lepsze są niż wędzone. Po zrobieniu salcessionow i półgęskow, trzeba tłustość i podrobie zachować od zepsucia, jeżeli je kto naświeżo prędko użyć nie może, tym sposobem: przesmaż tłustość, posól; po ostudzeniu, włóż do garnka i utrzymuj w spiżarni. Można też nie topiąc solić w garnkach i utrzymywać na zimnie.

35! *Podrobie od gęsi po grenlandzku.*

Oczyszczone należyce podrobie, jako to:

nogi, pęпки, wątrobianki, kiszki, skrzydła, głowy, szyje, grzbiety i udka, włóż do kotła wybielonego, prócz wątrobek, które odgotuj osobno i wodę tę do niczego nie używaj, gdyż jest brudna i gorzkawa. Włożywszy podrobie do kotła lub rądla, nalej wodę źródlaną i gotuj z solą do miękkości szumując; w drugim rądlu gotuj kilka nóg wołowych oczyszczonych, także do miękkości, po czém wybierz podrobie i nogi wołowe do czystego naczynia, a wywar czyli bulon zlej do jednego rądla, zbierz starannie tłustość, wsyp pół kieliszka pieprzu, włóż 10 cebul, dwa korzenie pietruszki, gotuj przez godzinę na wolnym ogniu; po czém przecedź przez sitko do rądla, dodaj kwartę octu dobrego, trzy liście bobkowe, pięć ząbków czosnku i daj przestygnąć. Tymczasem rozbij ośm jaj świeżych ze stołową łyżką wody, wlej do rzezonego bulonu i mocno wymieszawszy, postaw na wolnym ogniu, niech się powoli gotuje przez godzinę; po czém przecedź przez płótno do czystego naczynia. Podrobie i nogi włóż do poliwanych misek, nalej rzezonym bulonem i postaw w spiżarni; po zastygnięciu wlej na wierzch podrobi octu i oliwy, dodawszy pieprzu prostego zgruba ztłuczone-

go i obwiąż pęcherzem. Tym sposobem dadzą się w zimnie przez parę miesięcy konserwować.

34. *Sposób urządzenia pekieflejszu.*

W miesiącu lutym zabij tłustego woła i trzeciego dnia po zabiciu rozbierz go na sztuki. Do solenia biorą się kawałki prawie bez kości. Rozebrawszy odważ i do każdego sta funtow mięsa, bierz trzy kwarty soli miałko utłuczonej z saletrą i innemi zaprawami, jak to było wyrażono w artykule o szynkach. Każdą sztukę kaczaj w soli i do beczki układaj; gdy się napełni, zadnij szczelnie gdyby rosoł nie wyciekał i postawiwszy w spiżarni na 25 dni często przewracaj beczkę; przewracanie to nieodbitcie jest potrzebne dla tego, gdyby się sol rozpuściła i złączyła z rosołem mięsa. Po upływie tego czasu zasyp beczkę lodem postawiwszy ją w lodowni na legarach. Pekieflejsz dopóty będzie dobrym, póki lod będzie w lodowni, a bez niego wraz się psuć zaczyna.

35. *Pekieflejsz z baraniny.*

Pekieflejsz skopowy czyli z baraniny, robi się tymże sposobem jak z wołowiny, z tą

tylko różnicą, że z baraniny robi się w listopadzie, gdyż w tym miesiącu to mięso jest najlepsze, i z dobrej paszy młode barany dość bywają tłuste. Pekieflisz ten do maju tylko daje się zachować, potem zaś traci smak sobie właściwy. Można go i wędzić, ale na każdej wędlinie wiele gospodarz traci. Łoj barani używa się na okrasę dla czeladzi; na ten cel, do puda świeżego nietopionego łoju, wsyp garniec soli, utłucz w stępie, ułóż do fasek tego ubijając go i schowaj w lodowni do użycia.

36. *Sposob robienia bulonu suchego.*

Najprzyzwoitsza pora do robienia bulonu jest wówczas, kiedy się urządza pekieflisz z wołowiny; wszystkie bowiem pozostałe kości, oprócz nóg wołowych, należy drobno porąbać i włożyć do kotła wybielonego, po czém nalej go żrządlaną wodą, wstaw na ogień, a gdy się zacznie gotować, szumuj poruszając od spodu kotła mięso, gdyby na wierzch spływały szumowiny; kiedy już będzie oczyszczony, włóż do tegoż kotła oczyszczone i porąbane cielę, kilka kur, parę indyków, oprócz wątrobek, i parę zajęcy, albo kości świeżo zabitego łosia; powtórnie spływają-

ce szumowiny zbieraj, a gdy kury i indyki będą już miękkie, wybierz z kotła do naczynia i posol do użycia na potrawy; do kotła zaś dolej wody i zbieraj spływającą na wierzch tłustość do rądla. Po zebraniu tłustości włóż 10. marchwi, 20 korzeni pietruszki, 40 cebul wielkich, 30 szampionow suchych, 10 borowikow młodych suchych, 4 głowy kapusty włoskiej, 10 saler, 4 kieliszki pieprzu angielskiego, i znowu gotuj, aż zupełnie stanie się miękkim mięso wołowe; po czém odstaw kocioł od ognia, i scedź przez sito bulon do mniejszego kotła, a na kości powtórnie wlej kilka garncy wody, gotuj przez dwie godziny; potém powieś nad rądlem worek z czystego płótna, do którego wyłóż wszystkie mięso z kośćmi i bulonem, gdyby zupełnie ściekło; po czém zlej razem oba bulony, niech przez pół godziny zbiera się na wierzch tłustość, którą zbierz płazką łyżką do szczętu, gdyby nic nie pozostało na bulonie; skończywszy to, przecedź bulon przez płótno do kotła, wstaw na ogień, niech się gotuje, zbierając szumowiny; a gdy już do 4-ch lub 5-ciu wygotuje się garncy, przelej do rądla, w którym znowu gotuj do takiej gęstości, gdyby się wywar ciągnął za

łyżką jak miodowa patoka; наконец mieszaj nieustannie łyżką drewnianą, gdyby do spodu rądla nie przypadło; po czém wylej do misek i postaw w spiżarni, niech przez parę dni zastyga. Po ostygnięciu, wybierz bulon na papier i schowaj do użycia.

Zebraną z bulonu tłustość postaw na ognień, wysmaż na czysto, zlej do garnków, posol i zachowaj. Tłustość ta jest bardzo delikatna i przyjemnego smaku.

Uwaga. Chcąc mieć dobry bulon, trzeba wraz z północy stawieć kocioł z mięsem na ogień, i starać się, gdyby w przeciągu dwódziestu godzin doprowadzony był do należytego stanu gęstości: robiąc go bowiem przez dni kilka, łatwo się może zepsuć, wpaść w kwas i nieprzyjemnego nabyć smaku.

37. *Musztarda z miodem.*

Utłucz szarej lub białej gorczycy garniec jeden, przesiej przez gęste sito i nakryj gdyby nie zwietrzała; tymczasem weź czystego miodu patoki półtory kwarty, wlej do wybielonego rądla, zagotuj, dodaj do miodu garniec dobrego octu, zagotuj znowu, odlej połowę octu z miodem do drugiego rądla,

a do stojącego na ogniu wsyp gorzycy i mieszaj, gdyby się zupełnie miodem przejęła. Dla zapobieżenia gdyby nigdzie musztarda nie była sucha, dodaj octu z miodem uprzednio odlanego, lejąc go po małej ilości; a gdy się wszystko wyleje, wymieszaj, odstaw od ognia, nakryj serwetą i papierem, i półmiskiem naciśni, niech przez dwadzieście godzin ostyga. Potém zlawszy do małych słoików, obwiąż pęcherzem i płótnem i postaw do użycia.

38. *Musztarda z estraganem.*

Weź gorzycy białej garniec jeden, utłucz miałko i przez gęste sito przesiej; po zgotowaniu octu zbożowego kwart sześć, zaparz ją, to jest: zalej ją wrzącym octem, mieszaj na ogniu przez trzy minuty, odejmij od ognia i nakryj szczelnie gdyby nie zwietrzała. Tymczasem weź liści estraganowych świeżych kwart dwie, usiekaj jak najdrobniej i przetrzyj przez sito; potém włóż do musztardy, wymieszaj; weź także kaparków mały ładunek, serdeli sztuk dziesięć, przetrzy przez sito i włóż do musztardy, którą dobrze wymieszawszy zlej do słoika, zawiąż pęcherzem i płótnem, postaw w spiżarni,

niech przez sześć miesięcy stoi nie otwierając słoja ; po upłynieniu tego czasu , obacz, jeżeli musztarda będzie zbyt gęsta , podlej octu i mocno wymieszaj; po czém będzie już gotową do użycia.

O SALCESSONACH.

39. *Sposob robienia salcessionow.*

Weź mięsa wieprzowego bez najmniejszej tłustości funtow 50 i również bez tłustości mięsa wołowego , świeżego, kruchego i miękkiego funtow 20; tak te, jako i owe mięso, starannie oczyść z żyłowatości, skrobiąc nożem na stolnicy. Po oczyszczeniu usiekaj ostrym nożem jak najdrobniej, dodaj pieprzu prostego grubo utłuczonego i odsianego łyżek stołowych sześć , jedną gałkę muszkatową utartą, trzy łyżki majranu przesiekanego, jedną łyżkę czosnku drobno usiekanego , i dwa funty świeżej, pokrajanej w drobne kostki, jak groch, słoniny czystej; wymieszaj razem z mięsem, włóż do wołowych oczyszczonych nie zbyt grubych kiszek , i tego nadziawszy przewiaż , gdyby każda sztuka była po pół łokcia długa, i każda powinna być mocnym sznurkiem od sie-

bie oddzielona, na którym też zawiesza się do wędzenia. Potém włoż je do szerokiej wanienk, nalej rosołem od szynek lub pekielejszu, to jest: wytoz z beczki rosół, w której się szynki lub pekielejsz znajduje, wlej go do wanienk tyle, gdyby objał salcessony i postaw w spiżarni zimnej (gdyby tylko nie zamarzły) na dni dwanaście, dodawszy wprzód do wlanego do nich rosółu, dwa łoty saletry tłuczonej; solić zaś nie trzeba, gdyż rosół sam przez się dość będzie słony. Po dwónastu dniach wyjm salcessony z rosółu, połóż na stolnicy, niech przez sześć dni leżą; potém na dni dwadzieście powieś w dymie. Rosół wlej na powrót do beczki. — Włosi tymże robią je sposobem. Mogą zaś byđ przechowane lat kilka bez zepsucia, trzeba tylko strzedz, gdyby wi-sząc latem nie wyschły.

40. *Salcessony z gęsi.*

Wybierz mięso z piersi gęsich miękkie, bez żadnych żyłek, skórki i tłustości, oczyść z plewek, posiekaj jak najdrobniej na masę, dodaj w proporcji mięsa, pieprzu, gałki, majranu i czosnku, nie nie dodając słoniny. Dalej postępuje się jak z wieprzowemi.

41. *Salcessony z jałowiczyny.*

Weź mięsa wołowego zrazowego bez tłustości sto funtów, oczyść z żyłek, posiekaj jak najdrobniej, dodaj pieprzu grubo przetartego i odsianego łyżek stołowych ośm, dwie łyżki czosnku siekanego, pięć majranu i jedną bazyliki drobno usiekanej; wymieszaj to wszystko z mięsem i włóż do czystych, grubych kiszek wołowych, tego nadziewając i zawiąż oba końce, zostawując końce sznurka dla zawieszenia na żerdkach do wędzenia. Kiedy już salcessony zostaną nadziane, weź dwadzieście ozorów wołowych, oczyść je w ciepłej wodzie z fluzu, i utłucz soli kwart trzy, dodaj do niej pół funta tłuczonej saletry, pół łóta liścia bobkowego, garść cząbru i garść jagód jałowcowych; zmieszaj to razem i posól salcessony z ozorami w beczulce; zadnij ją szczelnie gdyby nie przeciekała, postaw w spiżarni, przewracając ją raz na dzień przez dni 25; po czém wyjm z beczki, niech cztery dni poleżą; potem razem z ozorami powieś do wędzenia. Ozory zdejmują się z wędzenia po dziesięciu dniach, a salcessony po trzydziestu. Ozory zasyp na lato w popioł, a salcessony niech wiszą w spiżarni do użycia.

42. *Sposob robienia kiszek czarnych.*

Po zabiciu wieprza karmnego, wytocz krew, nie dodając żadnego do niej kwasu, oprócz małej ilości soli i mieszaj póki nie ostygnie. Po rozebraniu wieprza, oczyść kiszki grube i cienkie. Tymczasem weź tłustości brzuchowej, czyli sadła wieprzowego pięć funtow, pokroj ją w kawałeczki wielkości białej fasoli, włóż do rądla, wystaw na wolny ogień, niech się do połowy stopnieje; wsyp do rądla kwartę cebuli pokrajanej w kostki wielkości grochu i smaź, aż cebula będzie miękka; po czém odejmij od ognia, wsyp tartej bułki pszennej garniec jeden, i wlawszy pół-kwarty śmietanki i krew wieprzową, przetartą przez sito, dobrze wymieszaj, dodaj w proporcję soli, trzy stołowe łyżki pieprzu prostego utartego, jedną gałkę muszkatową utartą, jedną stołową łyżkę majranu; wymieszaj to wszystko i przez grubą lejkę wlej do kiszek średnich i cienkich. Kiszek pełnych nalewać nie trzeba, ale tylko do połowy; zrobiwszy to, przewiąż je tak, gdyby pół łokcia były długie, i włóż do gotującej się wody w wielkim saganie; wsypawszy soli, nakryj sagan, niech

przez pół-godziny postoją kiszki w ukropie, albo cokolwiek zagotuj je, i wyłożwszy do missy glinianej, wynieś do spiżarni. Biorąc do użycia, weź stołową łyżkę tłustości wieprzowej na płaską pokrywę, włoż ile trzeba kiszek, wstaw do pieca gorącego, niech się przez kwadrans pieką; poczem daj na stół. Chcąc przez czas dłuższy zachować kiszki w stanie zdrowym, włoż je do szerokiej misy glinianej i zalej topionym szmelcem wieprzowym, postaw na zimnem miejscu. Tym sposobem mogą się konserwować przez parę miesięcy.

43. *Kiszki białe.*

Weź garniec mleka słodkiego, zagotuj w rądlu, wrzuć do niego topionego szmelcu wieprzowego pół-kwarty, wsyp krupek gryczanych, jajkiem przetartych, kwartę jedną, gotuj powoli, mało mieszając. Po ugotowaniu niech cokolwiek ostygną; potem mieszając wlej dwadzieścia jaj świeżych, dodaj w miarę soli, jedną gałkę muszkatową, jedną łyżeczkę cynamonu tłuczonego, trzy łyżki czarnych drobnych rozynek przebranych, dwie stołowe łyżki cukru, dobrze to wszystko wymieszaj, włoż do czystych ki-

szek i zagotuj powoli przez jeden kwadrans; dalej postępuj jak z uprzedniemi.

44. *Sposob robienia pikli.*

Przed trzydziestą laty nie umiano u nas robić tej marynaty; sprowadzano ją z Anglii lub Francyi do Rygi i dobrze była płacona. Później doszli i u nas sposobu jej robienia. Do jej składu wchodzi: małe niedojrzałe ostatnie ogóreczki, młoda zielona fasola, rydze, borowiki, pomidory, szparagi, młoda kukurudza, nasturcya, małe niedojrzałe melony, czosnek, rokambuł, kalafiory, kardy i pieprz turecki. Marynata ta dobra jest na zimę, wchodzi do wielu potraw, a osobliwie do rozmaitego pieczystego. Sposob jej robienia jest następujący: W miesiącu maju weź samych główek szparagów na cal długich, obierz je, oparz w gorącej wodzie, z kąd wybierz do zimnej, gdyby dobrze ostygły; z kąd wybrawszy po ocieczeniu z nich wody, złoż do szklanego słoja, nalej dobrym octem i postaw w lodowni, pęcherzem obwiązawszy. Po upływie dni piętnastu, zlej ocet, nalej świeżym, niech stoją do jesieni. W miesiącu lipcu weź kukurudzy młodej, obierz i zagotuj w wodzie, nie-

zwłócznie ztamtąd wybrawszy, ostudz w wodzie zimnej, włóż do słoju, nalej octem i podobnież postaw w lodowni; po piętnastu dniach zlej z niej ocet i zmieszaj ze szparagami. Kiedy już będą młode strączki tyczkowej lub karłowej fasoli, jeszcze bez ziarenek, naobieraj ich kilka garncy, oczyść oba końce, złoż do faski klonowej lub ołchowej, nalej letnią wodą, gdyby były nią objęte i postaw w spiżarni na noc; nazajutrz o południu zlej ze strąków fasoli wodę do garnka, zagrzej nieco na ogniu też samą wodę i znowu wlej na fasolę. Nazajutrz zlej raz trzeci, zagrzej też wodę, i znowu zalej fasolę. Dnia czwartego, zagotuj w wybiełonym radlu kilka garncy wody rzecznej, włóż do niej fasolę, a gdy się raptownie zagotuje na wielkim ogniu, prędko ją wybierz do zimnej, dwa razy ją zmieniwszy, gdyby zupełnie fasola ostygła; po czém wybierz ją z wody, włóż do czystej faski, nalej octem, gdyby ją objął i postaw w spiżarni na dni ośm. Po tym czasie zagotuj w radlu czystej wody, wybierz fasole z octu, wsyp do niej, niech się przez sześć minut gotuje, odcedź znowu i wsyp do wody zimnej. Fasole te będą zielone, gdyż dla tego się biorą strą-

czki zielone, gdyby przez sposób wyżej opisany, ochronić ich od stracenia właściwej sobie zieloności. Potém nalej dobrym octem i postaw w lodowni. Po trzydziestu dniach zmień ocet, złącz razem fasole, szparagi i kukurudzę, i czystym nalej octem. Jeżeli będą rydze lub borowiki, wybierz młode, wypłócz, włóż do gorącej wody, dodawszy trochę octu i zagotuj; wraz po zawrzeniu wybierz je na zimno, niech ostygną i z wody ociekają; po czém złoś do garnka, nalej octem zbożowym i postaw w lodowni lub sklepie; po dniach dziesięciu zmień ocet dla oczyszczenia fluzu na grzybach będącego. Jeżeli będą pomidory już podrosłe (gdyby tylko nie zupełnie były dojrzałe), zagotuj je w wodzie i włóż do octu dodawszy nasturcyi. W sierpniu weź małych ostatnich niedojrzałych ogóreczkow, oczyść i tak zupełnie postępuj jak z strączkami fasoli; to zawsze zachowując, gdyby wraz po włożeniu do wrzątku wyjmować do wody zimnej, gdyby zbyt mocno nie były zmiękczone, gdyż to nagłe zagotowanie potrzebne jest nadewszystko dla zatrzymania koloru. W jesieni, kiedy ogrodnicy wyrzucają cięciwy od melonow lub kawonow, znajdują się przy nich małe

meloniki; weź tedy je, ugotuj, gdyby tylko nie były miękkie, włóż do octu razem z ogóreczkami, i kilka razy zmień go, póki się zupełnie syrowizny nie pozbędą. Potém ugotuj kilka kalafiorow niewielkich, jak najprędzej wyjm je z wody, żeby się nieprze-
gotowały, włóż do zimnej wody, a gdy ostygną, wybierz, włóż do garnka, nalej octem i co pięć dni odmieniaj go świeżym. W październiku wybierz z octu przez całe lato na marynowane artykuły, poukładaj do słoików kwartowych, dodając do każdego po jednym strączku pieprzu tureckiego i po pięć ząbkow rokambuły trochę w wodzie odgotowanej. Po proporcjonalnem ułożeniu do słoików każdej tej marynaty, nalej tęgim octem winnym, przegotowanym z kilku kawałkami imbieru i liściem bobkowym; ale przed nalaniem trzeba go precedzić. Gdy tym octem będzie zalany każdy słoć, marynatą napełniony, wlej do każdego z nich po stołowej łyżce oliwy, obwiąż pęcherzem i utrzymuj w zimnie. Marynata ta pikłą się zowie. Niektórzy kładą do niej marchew i ikrę łososia, ale to nie jest potrzebném.

45. *Szczaw marynowany.*

Szczaw dobrze umarynowany, mało się różni od świeżego. Kwas jego, oprócz tego że jest smaczniejszy, jest przytém i zdrowszy od wszystkich kwasow sztucznych, czyli za pomocą fermentacyi nabytych. Gdyby go więcej marynowano, jak się to dotąd zwykło czynić, wielkieby przynosił gospodarzom korzyści; wybornie bowiem zastępowałby kwaszone kapustę i buraki, tém bardziej że jest od nich smaczniejszy, zdrowszy i nic prawie nie kosztuje, oprócz czasu na uzbieranie potrzebnego. Szczaw do marynowania najlepiej jest zbierać na pokoszonych łąkach, kiedy nowy szczaw odrośnie, to jest: w ostatnich dniach lipca. Tak się marynuje: uzbieraj szczawiu ile się podoba, oberwi ogonki, wymyj w wodzie z piasku, oczyść z trawy i innych roślin, a po ścięciu z wody, posiekaj zgruba ostrym nożem, albo podwójnym siekaczem dwuręcznym, włóż do kotła, wlej jedną kwartę czystej wody, i podłóż ogień, a skoro się zagotuje, mieszaj go pomału długą i szeroką łopatką klonową, uważając gdyby nigdzie nie był szczaw zielonym i gdyby nie był

surowym; potem odstaw od ognia i wraz zlej do czystej dębowej beczki albo kaduszeki; po czém znowu kładź do kotła posiekany szczaw i postępuj tak jak uprzednio. Trzeba się wystrzegać, gdyby zbyt wiele w kotle nie mieszać, przez co by liście mogły być pogniecione, co bardzo szczaw psuje i robi go brudnym. Szczaw tak powinien być pokrajany, gdyby liście były tabliczkowate; biorąc go na półmisek za jarzynę, albo do jakiej potrawy, można go łatwo drobniej usiekać, albo przez sito przetrzeć; do zup jednak jest przydatniejszy, gdy będzie nieco bujny. Kaduszkę ukryj we dwoje złożoném płótnem i obwiąż ją dobrze. Wieleść rosółu nie mu nie szkodzi; utrzymywać go najlepiej w lodowni albo i sklepie, gdzie przez kilka miesięcy zachowuje się jak najlepiej.

46. *Soja z szampionow.*

Włóż do garnka dwa garnce suszonych szampionow, wlej garniec octu pszennego, wsyp pieprzu angielskiego kieliszek, dodaj pięć ząbkow czosnku, nakryj talerzem glinianym, oblep garnek ciastem i wstaw do gorącego pieca, niech się przez noc tuszy.

Nazajutrz wyjm garnek z pieca, niech ostygnie ; po czém odlej i do czystego precedź rądla przez serwetę; szampiony dobrze wycisnąwszy, wyrzuć, ocet zaś zlej do słoju szklanego, zawiąż i niech stoi przez dwanaście godzin, nie ruszając z miejsca słoju. Po upłynieniu tego czasu, zlej do rądla nie kłócąc czystą essencję, a pozostałą gęstość na dnie precz wylej. Essencję tę gotuj na ogniu, póki jej pozostanie tylko kwarta ; po czém zlej ten wywar do butelki i zatknij korkiem. Soja ta bardzo jest użyteczna do wielu potraw i do musztardy. Do fajansowego słoiczka musztardy miodowej albo estraganowej, dodaj dwie stołowe łyżki soi z szampionow.

47. *Soja z truflí.*

Z drobnych truflí, a szczególnie z ukraińskich, robi się wywar soją zwany, sposobem następującym: utrzyj na tarce garniec truflí, wsyp do garnka nowego, wlej tyleż wina francuzkiego białego, nakryj talerzem, oblep ciastem i wstaw do gorącego pieca, niech się tuszą przez ośm godzin, po wyjęciu z pieca niech ostygną; po czém wycisnąwszy dobrze essencję, wygotuj do jednej

kwarty, wlej do butelek pół-kwartowych i szczelnie zakorkuj. Soja ta używa się jak uprzednia.

48. *Sposob robienia rulady.*

Weź kilka prosiąt oczyszczonych, obierz z kości, posol i popieprz; potem odgotuj na twardo kilkadziesiąt jaj kurzych lub innych, obierz z łuski, usiekaj; po czém rozłóż prosięta, napełnij jajkami, przełóż pokrajane wątrobianki prosięcia, skręć w okrągły walec, uwiń każdą sztukę w czyste płótno, okręć szpagatem, włóż do rądla, wrzuciwszy wprzód do niego: dziesięć cebul, trochę liścia bobkowego, pieprzu angielskiego, soli i kości tychże prosiąt; nalej kilka garncy wody i kwartę octu dobrego, postaw na ogień nakrywszy rądel i przez pięć godzin gotuj powoli. Potem wyłóż prosięta na stolnicę i czémkolwiek naciśnij, nim nie ostygną; po czém wyjm z pod prassy, włóż do faski, nalej octem, dodaj trochę rozmarynu i postaw w spiżarni do użycia. Bulon, w którym się rulada gotowała, przecedź przez sito do rądla, zbierz tłustość, włóż dwa łoty suchego bulonu, rozmieszaj, wlej szklanę wina, włóż dwa ząbki czosnku, rozbij czte-

ry jajka z wodą, wlej do bulonu, wymieszaj znowu, staw na ogień i gotuj zwolna, aż się wygotuje do jednego garnca; potem przecedź przez płótno, wynieś do spiżarni i utrzymuj w naczyniu glinianém do rulady. Dając ruladę, pokroj ten bulon czyli auszpik i obłóż nim ruladę na półmisku.

O MARYNATACH.

49. *Sposob robienia marynaty.*

Oczyść świeżego szczupaka, kilkanaście funtow ważącego, pokroj go na kilkanaście kawałkow, posol na noc. Nazajutrz przepłócz w zimnej wodzie, wytrzyj płótnem, każdy kawałek pokaczaj w pytlowanej mące pszennej i wraz kładź na gorące masło na szerokiej pokrywie i smaź na węglach, nim ryba nie nabędzie koloru złotawego. Potem przewróć na drugą stronę i znowu smaź; po należytem usmażeniu daj ostygnąć, ułóż do faski, nalej dobrym octem, dodawszy trochę rozmarynu i liści bobkowych.

50. *Innym sposobem.*

Pokroj oczyszczzonego, posolonego i świeżego szczupaka na kawałki, wymyj w zi-

mnej wodzie, przewiąż każdy kawałek nitką nakrzyż i włóż do czystego rądla. W drugim rądlu gotuj przez godzinę dwa garnce wody z dziesięcią cebulami, jedną marchwią, dwóma korzeniami pietruszki i jedną salerą. Potem wlej to przez sitko na szczupaka, wsyp soli w miarę, włóż pięć liści bobkowych, trzydzieście ziarn pieprzu angielskiego, dwa kawałeczki imbieru, postaw na ogień, niech się gotuje nakrywszy rądel przez godzinę, albo mniej cokolwiek. Odjąwszy od ognia daj przestygnąć, wyjm szczupaka, włóż do czystego jaszczyka. Smak zaś, w którym gotował się szczupak, sklaruj. Weź 4 jajka rozbij, zmieszaj, zagotuj na wolnym ogniu, przecedź przez płótno i nalej na szczupaka do jaszczyka, niech zastygnie, nalej octu, dodaj trochę rozmarynu i postaw na zimnem miejscu. Biorąc do użycia, trzeba naprzd zlać z marynaty ocet. Każda marynata lub rulada, dając do jedzenia, zalewa się oliwą i octem zmieszawszy z pieprzem.

51. *Innym sposobem.*

Ugotuj szczupaka, jesiotra lub łososia, wyżej opisanym sposobem. Po ugotowaniu i ostudzeniu, wybierz z smaku, włóż do ja-

szczyka ; potém weź ile trzeba dobrego octu do rądla , dodaj kilka liści bobkowych , trochę imbieru i pieprzu angielskiego , staw na ogień , niech się raz zagotuje , odstaw od ognia , niech ostygnie , nalej na rybę w jaszczyku będącą , postaw na zimnie nakryw-
szy i schowaj do użycia.

52. *Sielawa marynowana.*

Weź wielkiej sielawy świeżej , oczyść , trochę posol , niech przez kilka godzin postoi ; potém obmyj w zimnej wodzie , wytrzyj płótnem , poprusz na około mąką pszenną , kładź na gorące masło klarowane , smaź przewracając , dopóki złotawego nie nabędzie koloru ; po czém wybierz z masła , po-
łóż na czyste płótno albo bibułę , gdyby ściągnęło z sielawy masło , daj ostygnąć , włóż do jaszczyka lub beczułki , zalej zago-
towanym octem z korzeniami , obwiąż albo nakryj i utrzymuj na zimnie do użycia. Be-
czułkę lub jaszczyk trzeba zadnieć oba końce , gdyby można było przewracać na obie strony.

53. *Marynata z węgorza.*

Zdjąwszy skórę z wielkich węgorzy , po-
kroj na spore kawałki , posol , posyp pro-

stym pieprzem i przez noc zostaw. Potém włoż do rądla, dodaj dziesięć cebul, pięć liści bobkowych, dwa kawałki imbieru, trzydzieście ziarn pieprzu angielskiego, wlej wody podług potrzeby, dodaj dobrego octu półkwarty, wstaw nakrywszy na ogień, niech się powoli gotuje przez godzinę; po czém odejmij od ognia, niech przestygnie, wybierz ze smaku węgorzy, włoż do faski, zalej octem przegotowanym i utrzymuj na zimno do użycia.

54. *Stynka marynowana.*

Stynka w grudniu i styczniu jest najsmaczniejsza; gdzie się więc ona znajduje w obfitości, można ją marynować sposobem następującym. Wybrawszy większą stynkę, oczyść jak zwykle, to jest: poodcinaj ogonki i skrzele, osyp nieco mąką pszenną, kładź jedną przy drugiej na blachę miedzianą wybieloną, którą pierwiej oliwą lub masłem wysmaruj, pokrop oliwą lub masłem powierzchu, wstaw do gorącego pieca, niech się usmaży i podeschnie; po czém zdejm z blachy, daj ostygnąć, wyłoż do misy glinianej albo wazy, zakrop octem, nakryj, niech przez noc postoi; potém weź beczułkę od

śledzi holenderskich, wymyj, układaj stynkę rzędami, co trzeci rząd przesypując liściem bobkowym; gdy się pełna nałoży, weź kwartę dobrego octu, wlej cztery łyżki stołowe dobrej oliwy, jedną łyżkę pieprzu prostego utartego, jedną łyżkę soli, wymieszaj i zalej stynkę. Beczułkę uciśnij, zadnij, i raz na tydzień ją przewracaj, pilnując gdyby nie przeciekała i utrzymuj na zimnie do użycia.

55. *Marynowany som lub węgorz.*

Weź soma lub węgorza, zdejm skórę, pokroj na kawałki i prostym pieprzem tartym posyp, niech tak przez sześć godzin postoi. Potem wytrzyj płótnem, ułóż na blachę wysmarowaną oliwą lub masłem klarowanym; po ułożeniu pokrop masłem albo oliwą po wierzchu i staw do gorącego pieca, niech się piecze, gdyby z obu stron nabyła koloru żółtawego; po czém zdejm z blachy, daj ostygnąć, włóż do baryłek od śledzi holenderskich, dodaj do niej trochę rozmarynu, liści bobkowych, kilka kawałków imbieru, wlej octu do każdej baryłki po kwarcie, po łyżce oliwy dobrej, a zadniwszy szczelnie postaw i często przewracaj.

56. *Żabki marynowane.*

W marcu, albo na początku kwietnia, kiedy lody topnieć zaczynają, ukazują się zielone żabki; wówezas ten gatunek żab jest najsmaczniejszy, tak w użyciu świeżo, jako i w marynacie, później zaś tracą swą delikatność i dobroć smaku. Marynują się sposobem następującym: Po złowieniu zdejm skórę i same tylko bierz tyłki, mocz w zimnej wodzie przez godzin kilka, potem wybierz z wody, posol w miarę, posyp tartym pieprzem, zieloną pietruszką, przełoż cienko pokrajaną cytryną, w małej ilości, i zostaw nakrywszy przez godzinę. Po czém wybrawszy na serwetę wytrzyj, każdy kawałek pomocz do mąki pszennej, kładź na gorące klarowane masło na patelnię, smaź na wielkim ogniu, a skoro nabiorą koloru żółtego, wybierz z masła, daj na stół do cytryny na gorąco; albo złoż do małych beczulek, tym sposobem, jak stynkę. Zalej octem i oliwą, i utrzymuj na zimno do użycia.

57. *Sledzi marynowane.*

Oczyść sześćdziesiąt dobrych świeżych śledzi, wymocz je w zimnej wodzie przez 4ry

godziny, co godzinę zlewając z nich wodę; po czém wytrzyj płótnem, włoż do garnka, przesypując w miarę prostym pieprzem grubo tartym, i włoż dziesięć liści hobkowych; potém weź dwie kwarty octu estraganowego, wlej cztery kieliszki dobrej oliwy, wymieszaj, nalej na śledzie i zawiązawszy utrzymuj zawsze na zimnie do użycia.

58. *Śledzie wędzone.*

Weź śledzi świeżych kopę, obmyj w zimnej wodzie, namocz na sześć godzin; po czém wybierz z wody, wytrzyj płótnem, wyrzuć ikrę lub mlecz, popieprz cokolwiek, okręć szpagatem, uwiąż do żerdzi i na sześć dni zawieś w dymie zimnym; po czém na wolném utrzymuj powietrzu do użycia.

59. *Miodowy wywar z marchwi.*

W jesieni po wykopaniu marchwi, oczyść ją należycie, utrzyj na tarce, wkładaj do płótna nowego po małej ilości i wykręcaj sok do jakiego naczynia. Po wyciśnięciu zlej sok do radła wybielonego, wstaw na ogień, i szumując gotuj do gęstości miodowej, aż zacznie lipnąć jak miód do łyżki; po czém daj ostygnąć, zlej do słojuw szklan-

nych lub poliwaných garnkow i zostaw do użycia. Miodowy ten wywar marchiewny do wielu potraw mięsnych i rybnych jest użyteczny. Nadto, tymże robi się sposobem miodowy wywar do musztardy z brukwi słodkiej, żółtej, z białych buraków, z gruszek rozolet dojrzałych i z sapieżanek. Przy końcu gotowania tego wywaru, trzeba go dobrze mieszać zupełnie ogień zwolniwszy.

O ROBIENIU SOKOW I MARMELAD.

60. *Sposob robienia soku i marmelady z malin.*

Kiedy już zupełnie będą dojrzałe maliny, zbierz je i oczyść, gdyby nie było na nich robaczek. Do czterech garncy malin, utłucz dwa funty cukru, wsyp jagody do garnka poliwanego, przesypując cukrem tłuczonym i wstaw na parę godzin do pieca ciepłego dla ogrzania; kiedy sok z malin wystąpi, wyjm z pieca, nakryj, niech przez parę godzin stoją. Po czém przecedź przez worki płócienne, albo przez serwetę uwiązaną do przewróconego stołka, podstaw pod serwetę słoje szklanny, zlej maliny z garnka, niech sok ścieka powoli. Gdy już zupełnie

sok zejdzie, odmierz go do rądla, dodając do każdej kwarty soku po dwa funty cukru; postaw na blasie albo rozpalanych węglach, niech się powoli zagotuje; po oczyszczeniu z szumowin, odstaw niezwłocznie, niech trochę przestygnie. Potém zlej sok do czystych butelek suchych, zakorkuj i postaw w suchym sklepie do użycia. Pozostałe na serwecie maliny, przetrzyj drewnianą łyżką przez gęste sito do jakiego naczynia; do każdej kwarty tej marmelady, dodaj po jednym funcie cukru tłuczonego i w pobielonym rądlu gotuj powoli przez pół-godziny, zlekka mieszając. Tymczasem ogrzej dobrze słoje szlanne w ciepłym piecu, do których zlej marmeladę, po ostygnięciu obwiąż pęcherzem i papierem, i postaw do użycia.

61. *Sok i marmelada z poziomek.*

Sok z poziomek, tymże robi się sposobem, jak z malin, to tylko zachowując, gdyby były zupełnie dojrzałe; inaczej bowiem będzie sok gorzki i bez właściwego sobie zapachu. Jagody powinny być nie przeleżałe, ale na świeżo zebrane, gdyż latem prędko się psują, nieprzyjemnego nabierają smaku i zapach tracą. Chcąc mieć marmeladę z po-

ziomek albo malin tak gęstą, gdyby ją po ostygnienu można było krajać w kawałki, trzeba więcej do niej wsypać cukru, to jest: do funta marmelady, dodaj półtora funta cukru, i dłużej, jak zwykle, gotuj na wolnym ogniu, ciągle mieszając, i nie zlewaj do słoju, ale do kubkow, wysmarowawszy z lekka piórkiem świeżym olejkiem migdałowym. Nakładając do kubkow, uciskaj srebrną łyżeczką, gdyby je należycie wypełnić. W kilka dni po ułożeniu, marmelada da się z nich wybrać, jeżeli kto będzie chciał, pokroić ją w talerzyki i do papierkow zawinać. Marmelada ta pokrajana w talerzyki w kształcie rubla, prześwieca się przed światłem jak krwawnik. Niektórzy kładą do niej zaprawy aromatyczne i inne, ale to w tych marmeladach miejsce mieć nie może, gdyż psują naturalny zapach tych jagod.

62. *Sok i marmelada z wiszeń.*

Z wiszeń sok i marmelada, tymże robi się sposobem, jak z malin; w tém tylko zachodzi różnica, że trzeba pierwiej z surowych dojrzałych wiszeń wybrać pestki i zagrzeć z cukrem, i że do kwarty soku wisznio-
wego bierze się dwa funty cukru, a z resztą

tak się postępuje, jak z sokiem malinowym; marmeladę zaś rob gęstą lub rzadką, sposobem wyżej opisanym.

63 *Sok z porzeczek czerwonych.*

Uzbieraj dojrzałych porzeczek, przepłócz w zimnej wodzie i zlekka pognieć nieco pęcherzyki wałkiem. Do dwóch garncy porzeczek wlej czystej wody cztery kwarty, wymieszaj, niech przez kilka godzin postoją, potem zlej do serwety. Po przecedzeniu wsyp do kwarty soku dwa funty cukru, zagotuj na wolnym ogniu, zbierz szumowiny, niech ostygnie, zlej do butelek. Tymże sposobem robi się sok i z berberysu, gdyż owoce te nie mają w sobie tyle soku i mocne mają pęcherzyki; dla czego chcąc z nich sok wycisnąć, trzeba koniecznie pierwiej rozgniatć, i wlawszy nieco wody.

64. *Sok suchy czyli podróżny z berberysu albo z porzeczek.*

Utłucz miałko kilka funtow cukru, wsyp na biały wielki półmisek, wyciśnij, przez serwetę z jagod berberysowych albo porzeczek potartych pierwiej, kwaterkę soku i lej łyżeczką na cukier, mieszając go drugą

łyżeczką z sokiem, gdyby się razem połączyły; nie rozcieraj jednak cukru, ale zlekka go przewracaj. Jeżeli cukier będzie białawy i suchy, dodaj więcej soku. Sok na to użyty, powinien być bez wody i w miarę na cukier wlany; cukier bowiem roztopiwszy się nie prędko stwardnieje. Cukier sokiem napojony, można na dwa rozsypać półmiski, a jak będzie już suchy, zsyp go do słoju, zawiąż pęcherzem, i w zimnym utrzymuj miejscu. Biorąc do użycia, zagrzej szklanę wody, ostudź, wsyp do niej stołową łyżkę suchego cukru berberysowego lub porzeczkowego, niech się rozpuści i używaj za napój. Napój ten jest przyjemny i łatwo się utrzymuje, tak w domu, jako i w drodze, gdzie płynnego soku wozić z sobą niepodobna; dla ciepła bowiem burzy się i psuje, a gdzie się obok tego często przytrafia trudność ugaszenia pragnienia, szczególnie latem. Z innych jagód soku tego robić nie można, gdyż nie mają w sobie tyle ostrego kwasu ile berberysowe, albo porzeczkowe. Dobry jest też sok z cytryn, tym robiony sposobem.

65. *Marmelada z moreli.*

Weź kilka kop dojrzałych moreli, wybierz pestki, porozdwajaj morele, włóż do

radła i szczelnie nakryj, postaw na blachę, lub na wolny ogień, niech się powoli smaży z pół-godziny; po upływie której, zdejm z ognia, niech ostygnie; potem przetrzyj przez sito i choć marmelada będzie rzadkawa, do kwarty jednak wsyp dwa funty cukru tłuczonego, postaw na czysty ogień, gdyby nie przedymić i często ze dna mieszać. Jeżeli kto chce mieć marmeladę rzadkawą, powinien mniej gotować i zlewać do słoików, jeżeli zaś trzeba, gdyby była gęsta, smażyć ją dłużej na ogniu, gotuj i wykładaj do płytkich jaszczków. Wkładając do jaszczków czyli pudełeczek, wyściel je naprzód czystym białym papierem, wykładaj marmeladę, cukrem papier posypawszy. Pudełeczki zaścielają się papierem pocztowym i wierzchem się nakrywają. Pudełeczka nie mają być większe nad dużą tabakierkę, podług upodobania okrągłą, albo czworokątną, z drzewa klonowego. W naczyniu takim marmelada przez czas długi daje się zachowywać.

66. *Marmelada z śliwek węgierek.*

Zbierz śliwki dojrzałe w miesiącu wrześniu, wybierz z nich pestki, włóż do wy-

bielonego rądla lub kotła, nakryj i postaw na blachę albo na trzynożek, podłóż czystego ognia, niech się powoli przez parę godzin gotuje. Gdy się śliwki rozgotują, zdejm z ognia, przetrzyj przez sito i odmierz. Jeżeli chcesz mieć z miodem, wlej do garnca marmelady półkwarty czystej patoki; jeżeli zaś z cukrem, wsyp do garnca dwa funty cukru i do zwyczajnej gotuj gęstości. Potem zlej do słojuw, obwiąż i postaw do użycia. Marmelada z śliwek węgierek domowych lepsza jest niż śliwki wędzone, które z Pińska do nas przywożą; sposób bowiem ich urządzenia, kopcąc je w dymie, psuje smak im właściwy, brudząc je i nabawiając goryczy dymnej; oprócz tego nie mogą się przez czas długi w stanie zdrowym przechować.

67. *Marmelada czyli powidło z brusznic.*

Brusznicy najwięcej wydają marmelady dla tego, że wiele zawierają w sobie krochmalu czyli mączystości, a do tego nie zbyt ostrego są kwasu, przez co nie wiele potrzebują miodu. Cała rzecz na tém zależy, gdyby były dojrzałe. Przecierają się one przez średnie przetaki łyżką drewnianą, i w kotle

wybielonym do naturalnej gęstości marmelady wygotowują się. Wielka szkoda, że klasa pracowita zaniedbywa korzystać z tak obfitego źródła, jeżeli nie zarobku, to przynajmniej wygody domowej. Robienie bowiem powideł, tak z brusznic, jako i innych jagod, nic, albo bardzo mało każdemu gospodarzowi kosztowałoby, gdy tymczasem niepoliczone przynosiłoby korzyści. Bez wątpienia rolnicy nasi wzięliby się do robienia tak pożytecznych i nie prawie nie kosztujących zapasów, byleby ich tego nauczono i o pożytku przekonano. Powidło to przez czas długi daje się przechowywać w garnkach glinianych, i bez zaprawy nawet miodowej jest dobre.

68. *Marmelada z gruszek.*

Oczyść dojrzałe gruszki ze skórki i ziarenek, nałóż na wybielone blachy w jeden rząd, kładąc jedną przy drugiej szczelnie, wstaw do ciepłego pieca, gdyby wyschły i trochę zżółkły. Wyjawszy z pieca, włóż do radła wybielonego, wlej wody tyle tylko, gdyby pod nakrywą mogły się na miękko utuszyć; po czém przez gęste przecedź sito, gdyby krupki w gruszkach znajdujące się przejsz

nie mogły. Po przetarciu złoż marmeladę do rądla i gotuj na wolnym ogniu do naturalnej gęstości marmelady. Jeżeli będzie już gęsta jak kasza, daj ostygnąć, złoż do słoików na cał nie napełniając, wlej na wierzch kilka łyżek miodu, zawiąż papierem i postaw do użycia.

69. *Sér z owocow.*

Weź jabłek zupełnie dojrzałych kwaskowatych kop pięć, albo tyleż winnych, obierz z nich skórkę, powyhieraj ziarnka; weź też i gruszek sapieżanek albo cukrowych tyleż, oczyść ze skórki i ziarenek, włóż do wybielonego kotła, wlej dwie kwarty wody, nakryj aby na wolnym ogniu razem się tuszyły, a gdy będą miękkie, przetrzuj przez gęste sito, wlej do rądla, do każdego garnca marmelady dodając miodu patoki półtorej kwarty, postaw na wolnym ogniu, niech się zagotuje, mieszaj nieustannie, gdyby do dna rądla nie przypadła i do największej gotuj gęstości. Potém wsyp skórki pomarańczowej suchej utartej dwie łyżki stołowe, cynamonu przesianego tyleż, dwadzieście goździków miążko utłuczonych, kardymonij obranych i utłuczonych łyżeczkę kawia-

na, wymieszaj to wszystko, wyłoż do okrągłego rądla, świeżym migdałowym olejkiem wysmarowanego, uciskaj marmeladę czyli sér jak najstaranniej, gdyby nigdzie próżnego miejsca nie było, a potem postaw w spiżarni na parę dni; po których wybierz z rądla i połóż na półmisku. Sér ten przez kilka lat może się konserwować; dając zaś do użycia, krajaj go na skrzydełki ćwierć cala grube. Sér takowy można tymże sposobem z różnych jagod robić, podług upodobania, z cukrem czy z miodem.

70. *Sposób robienia kwasu z owocow.*

Gdzie są ogrody owocowe, tam przez całe lato należy zbierać owoce wcześniej opadające (nazywane samopadki), albo przez gwałtowną burzę otrzęsione, bez różnicy tak słodkie, jako i kwaśne. Porozkrajawszy każdy owoc na dwoje, trzeba na mocny ponizać szpagat, i na wolnym powietrzu zawieszać dla wysuszenia. Jeżeli są białe maliny, tedy i tych w lekko napalonym piecu ususz parę garncy. Kiedy już nastanie pora obierania dojrzałych jabłek i gruszek, odbierz gorsze, poprzekrajaj je na kilka części czystym nożem, gdyż noż często od kwasu owocowego

czarnieje; czarność tę często trzeba oczyszczać, ta bowiem niesmak w nich sprawuje. Potém weź beczkę półkufek, w której się do nas wino przywozi, wsyp do niej suchonych owoców trzydzieście garncy, świeżo odbrakowanych pokrajanych garncy dziesięć, malin garniec, jeden funt jakichkolwiek rozynek i dwie cytryny pokrajane. Złóż to wszystko do beczki sześćdziesiąt garncowej, nalej żróżdlaną wodą na dwa cale niedolewając, zaszpuntuj i małą dziureczkę blisko szpuntu przetknij, postaw na piasku w suchym sklepie i przez dwa miesiące nie rusz z miejsca; po upływie których trzeba mocno ztrząść beczkę, gdyby się wszystko dobrze zmieszało i zostawić znowu dla fermentacyi, która nieuskutecznia się peryodycznie, ale prędzej lub później następuje, co można poznać po wychodzącym szumie z zostawionej dziureczki; skoro szumieć ustanie zatknij dobrze beczkę, nie zostawując otworu. Po pięciu miesiącach naciągnij soku na probę; jeżeli kwas będzie czysty i smaku przyjemnego, zlej do butelek, zakorkuj, szpagatem obwiąż i zasmol. Wyborny ten napój może zastąpić ladajakie wino.

O ROBIENIU SYROPOW I KONFITUR.

71. *Ananasy i syrop.*

Weź pięć funtow cukru, włoż do wybielonego dwugarnkowego saganka, wlej wody źróżdlanej pięć kwart, niech się przez niejaki czas rozpuści, potem postaw na ogień i zagotuj. Tymczasem weź cztery ananasy dojrzałe, obierz z nich kolce, włoż do syropu z obrzynkami, nakryj szczelną pokrywą; zewnątrz zaś pokrywy oklej naokoło papierem, wstaw do wolnego pieca, ogarnij rozpalonemi węglami, niech się powoli przez trzy godziny gotuje; po czem wyjm saganek z pieca, niech zupełnie ostygnie, otworz pokrywę, wybierz ananasy do słoju i zawiąż pęcherzem. Jeżeli syrop będzie się zdawał rzadkim, dodaj jeszcze dwa funty cukru i nakrywwszy zagotuj powoli, potem odstaw, niech ostygnie nieodkrywając pokrywy; po ostygnienu odkryj, precedź syrop przez czystą serwetę i wlej go na ananasy. Słoje nie powinny być zbyt wielkie, a ananasy niepowinny pływać po wierzchu. Pozostały od zalania syrop, wlej do butelek, zakorkuj i postaw w suchém miejscu na potrzebę.

72. *Syrop i konfitury z truskawek.*

Weź pięć funtów cukru Brandburg zwanego, wsyp do rądła, wlej czystej wody pięć kwart, zagotuj na czystym ogniu, wsyp do gorącego syropu garniec przebranych truskawek, szczególnie ananasowych, nakryj, postaw na zimnie, niech przez dwa-naście godzin stoją; po czém wybierz przebitką jagody do czystego słoju, a do syropu włoż dwa funty cukru, zagotuj, odstaw, niech ostygnie, przecedź przez czystą serwetę, wlej do truskawek kwartę syropu, będą z nich gotowe konfitury, a syrop zlej do butelek, zakorkuj i w suchym sklepie postaw.

73. *Konfitury z porzeczek białych.*

Wybierz z każdej porzeczeki nasionka tępo zatemperowaném piórem, strzegąc, gdyby przy wybieraniu ziarnka nie pociskać jagod. Lepiej jest, jeżeli kilka razem osób będzie się zajmowało oczyszczaniem nasionek, jeden bowiem ledwo kwartę przez dzień obierze; oczyszczający powinien mieć ręce czyste i zdrowe. Do pięciu funtów oczyszczonych z pestek porzeczek, weź pół-

ósma funta cukru, wlej czystej wody cztery kwarty, wsyp cukier i zagotuj; skoro woda wrzeć pocznie, wsyp porzeczki, i znowu na ogniu czystym i mocnym raptownie zagotuj; po'czém niezwłocznie odstaw, niech przestygną. Po ostygnienu wlej do słoju, zawiąż papierem i na sześć lub pięć dni postaw w spiżarni dla fermentacyi. Dnia siódmego wylej porzeczki do druszlaka, gdyby do czystego naczynia zsączył się syrop; potém przecedź go przez serwetę do rądla, do którego wsyp trzy funty cukru, i szumując zagotuj powoli. Jak tylko syrop okaże się czysty, włóż z druszlaka porzeczki, zagotuj raptownie i odstaw od ognia niech ostygnie, zlej do szklanego słoju, obwiąż pęcherzem i zrobiwszy w nim kilkanaście dziureczek igłą, postaw w suchym sklepie do użycia.

74. *Konfitury z wiszeń.*

Do czterech kwart wiszeń, ostróźnie z pestek obranych, gdyby nie były pociśnięte, bierze się cukru funtow ośm. Rozpuść na-przód cztery funty cukru w półtory kwarty wody, zagotuj w rądlu, wsyp wiszeń do ciepłego syropu, odstaw na dwanaście godzin od ognia na zimno i parę razy pomie-

szaj zwolna. Potém zlej wisznie na druszlak, gdyby się sok zupełnie oddzielił, zlej go znowu do tegoż rądla, w którym uprzednio były, wsyp pozostałe cztery funty cukru, zagotuj i zszumuj; po czém włoż wisznie do gorącego soku i na raptownym ogniu zagotuj, odstaw niech ostygnie i zlej do słojuw. Słojuw pełnych nalewać nie trzeba, dla zostawienia miejsca na fermentacyę, która koniecznie musi nastąpić, choćby cukru najwięcej w nich było; fermentacya jednak nie jest dla nich szkodliwą. Nie źle też jest przegotować konfitury powtórnie na czystym i gwałtownym ogniu, po dziesięciu dniach od usmażenia. Przegotowanie to tak się odbywa: zlej zupełnie sok z konfitur, zagotuj, włoż do niego wisznie, zamieszaj powoli, gdyby się nie potarły, włoż do słojuw, gdzie były uprzednio i zachowaj w zimnym sklepie przez lato, nie stawiając na piasku, ale w czystym paku albo w szafie.

75. *Konfitury z poziómek.*

Do dziesięciu funtów dojrzałych i bujnych poziómek, weź tyleż cukru. Przesyp połową tego cukru poziómki, zsypując je ostrożnie do miski gdyby nie pognieść, na-

kryj ją i postaw. Nazajutrz scedź sok z jagod, włoż do niego resztę cukru i wlej półkwarty wody, gdyby się łatwiej rozpuścił, zagotuj, zbierz szum, wsyp jagody, znowu zagotuj raptownie i odstaw od ognia. Nazajutrz obacz, jeżeli sok będzie rzadkawy, zlej go z poziomek, zagotuj i na jagody nalej; reszta postępuj jak z uprzedniemi.

76. *Konfitury z malin.*

Tymże samym sposobem robią się konfitury z malin, jak z poziomek, ta tylko zachodzi w robieniu różnica, że do funta tych jagod bierze się półtora funta cukru.

77. *Konfitury z gruszek rosolet z miodem.*

Obierz gruszki ze skórki i ziarenek małą żelazną łyżeczką, umyślnie na to zrobioną. Do kopy gruszek bierze się patoki półtory kwarty. Do szerokiego wybielonego rądla wlej patoki ile trzeba, zagotuj, włoż dwie kopy gruszek, postaw na raptownym ogniu, zagotuj i zszumuj. Jak tylko cokolwiek gruszki zmiękczą, wybierz je przebitką łyżką na szerokie naczynie, a do miodu wsyp znowu tyleż gruszek i postępuj jak pierwiej. Potém przecedź miód przez serwetę do dru-

giego rądla, postaw na wolny ogień i wygotuj do gęstości patoki; każdą zaś gruszkę otrzyj serwetą i włóż do wielkiej wazy nalawszy miodem, w którym się gotowały i przez parę dni zostaw; na trzeci dzień obacz, jeżeli miód będzie rzadki na spodzie i na wierzchu, zlej go do rądla z gruszek, precedź przez płótno, postaw na ogień; dodaj dwie kwarty patoki, podgotuj w miarę, gdyby się w nim mogły konfitury zanurzyć. Potém złoś gruszki do czystego słoju, nalej ostudzonym miodem. włóż kilka kawałków cynamonu i piętnaście goździków, zawiąż słoj pęcherzem i w czystym miejscu postaw. Tym sposobem można postępować z różnemi gatunkami gruszek, jak na przykład: z sapieżankami, bergamotami, śliwkami węgierkami, i t. d.

78. *Konfitury z agrestu.*

Kiedy agrest z gatunku zielonego albo białego, dorośnie do należytej wielkości, zbierz zielonego i twardego, porozrzynaj do połowy i oczyść z ziarenek piórem grubo zatemperowaném; po czém wsyp do wazy albo garnka, nalej ciepłą wodą, postaw nakrywszy na piętnaście godzin. Potém zlej wodę

do rądla, zagrzej ją znowu, wlej do agrestu i na dwanaście godzin postaw. Nakoniec zagotuj czystej źródlanej wody, wsyp do niej agrest wybrawszy z wody, w której mokł i gotuj aż będzie miękki; po czém odlej gorącą wodę, nalej zimną, a gdy agrest ostygnie, wybierz go rękoma z wody na druszlak, gdyby doszczętu z wody ociekł i często go wstrząsaj. Do funta agrestu bierze się dobrego cukru dwa funty. Wsyp połowę cukru do rądla, wlej półkwarty wody, zagotuj szumując i nalej gorącym na agrest; potém zawiąż i postaw, a nazajutrz zlej syrop z agrestu do tegoż rądla, wsyp nieco cukru, zagotuj, znowu zalej, postaw nakrywwszy na sześć dni, po upłynieniu których, zsyp na druszlak agrest, gdyby zupełnie z syropu ociekł; wsyp do tego syropu resztę suchego cukru, zagotuj, włóż agrest do syropu i zagotuj raptownie; potém daj ostygnąć w rądlu i zlej do szklanego słoju. Będzie już gotowy do użycia i swą zieloność zachowa.

79. *Konfitury z kwiatu różowego.*

Kiedy rozkwitnie róża pojedyncza albo podwójna, obierz samego kwiatu bez liści

i nasionek, wsyp go do wody wrzącej źródlanej, zagotuj raptownie, odlej, w zimnej wodzie ostudź i wybierz na sito, gdyby woda ociekła; potem wsyp kilka funtów cukru do rądla, nalej wodą po jednej kwarcie na funt cukru, zagotuj mocno, odstaw, wciśnij soku z dwóch cytryn, włóż różę do syropu, wstaw znowu na ogień, zagotuj raptownie, odstaw i nakryj niech ostygnie. Jeżeliby syrop był rzadki lub zwodniały, zlej konfitury do druszlaka, niech ściecze syrop do rądla, dodaj do niego nieco cukru i zagotuj; po czém włóż konfitury, wymieszaj, zlej do słoików szklanych, obwiąż pęcherzem i schowaj do użycia.

80. *O konfiturach w ogólności.*

Wszelkie konfitury, tak z jagod, jako i z owoców, mogą być robione na cukrze lub miodzie podług upodobania. To tylko zachować należy, gdyby miód do smażenia użyty, umyślnie był podbierany po okwitnieniu lipy, i żeby z plastrow na słońcu lub w cieple ściekła sama patoka, którą trzeba zegrzeć w ciepłym piecu i przez płótno przedzić. Płótno powinno być stare i niezbyt gęste, gdyby łatwiej mogła przejść patoka.

Wosk i osad, które byłyby szkodliwe zdrowiu i smak popsuły, na płótnie pozostaną. Miod z wosku nie oczyszczony, bardzo jest w użyciu nie zdrowy. Ból w żołądku po użyciu miodu doświadczany, nie co innego sprawuje, jak wosk i osad w nim pozostały.

O PIERNIKACH.

81. *Sposob robienia piernikow cukrowych.*

Weź cukru pośledniego, choć faryny, funtow dwa, mąki pszennej funtow cztery, imbieru łótow sześć, cynamonu łótow pięć, goździkow łótow dwa, kwiatu muszkatowego łótow dwa; korzenie przetłuczone zmieszaj z cukrem i z mąką, wlej winą według potrzeby, ugnieć dobrze ciasto, z którego rób na formie pierniki, kładź na opłatki, i z wierzchu podzyngowawszy cukrem rozpuszczonym, upiecz.

82. *Inny sposob.*

Weź cukru funt jeden, mąki pszennej tyleż, jaj dwa, cynamonu przetłuczonego łótow cztery, imbieru i goździkow po pół łóta, gałek muszkatowych trzy, skórek cytrynowych w cukrze smażonych, podług upo-

dobania , zmieszaj to wszystko , ugnieć ciasto przylawszy wina, gdyby była potrzeba, albo jaj, formuj pierniki, podzynguj cukrem rozpuszczonym i upiecz.

83. *Pierniki migdałowe.*

Weź mąki pszennej funt jeden, migdałow nieoparzonych, ale na rynce prażonych tyleż, stłucz migdały i przesiej, zmieszaj z mąką, przydaj funt cukru, a cynamonu, imbieru, pieprzu, gałki, ile się będzie zdawało; włóż cukier do kociołka, lub panewki, wlej wódki różanej półkwarty, smaź do miernej gęstości, niech nieco przestygnie, po czém zmieszaj wszystkie wyżej wymienione rzeczy, zagnieć ciasto, z którego rób pierniki według upodobania, po wierzchu ugniataj skórkę cytrynową albo pomarańczową, drobno pokrajaną, wsadź po chlebie do pieca, podzyngowawszy cukrem rozpuszczonym.

84. *Piernik toruński.*

Weź miodu praśnego ile chcesz, włóż do naczynia, wlej do niego mocnej wódki sporo i wody, smaź powoli szumując, aż będzie gęsty, wlej go do necek, przydaj im-

bieru białego, goździków, cynamonu, gałek, kubebow, kardymonu, hanyżu nietłuczonego, skórek cytrynowych, drobno krajanych, cukru podług upodobania, wszystko z gruba przetłukłszy, wsyp do miodu gorącego, miarkując, żeby nie było za nadto korzeni, zmieszaj, skoro miód ostygnie, że tylko letni będzie, wsyp mąki żytniej ile potrzeba, wymieszaj, niech stoi pod nakryciem, aż dobrze wystygnie, potem wyłóż na stół, ugnieć najmocniej, przydając mąki podług potrzeby; potem nakładź cykadę krajanej, albo skórek cytrynowych, w cukrze smażonych, znowu przegnieć, i zaraz formuj pierniki wielkie, podług upodobania; porobiwszy, można znowu gdzie niegdzie powtykać po wierzchu cykadę krajaną, podzyngowawszy po wierzchu piwem, wsadź do pieca, a jak się nieco upieką, wyjm, znowu podzynguj miodem z piwem przesmażonym, i wsadź ostatecznie do pieca.

85. *Pierniki miodowe.*

Wź miodu ile chcesz, rozpuść go, nakroj korzenia różnego, przetłucz, zmieszaj z miodem, potem go przesmaż nie szumnając, nakroj skórek cytrynowych, w cukrze sma-

żonych, jeżeli są, a jeżeli nie ma, tedy choć suchych, jak przestygnie, przydaj mąki pośledniej, to jest: gryzu, zamieszaj ciasto, wynieś do piwnicy, niech stoi przez tydzień, potém rób pierniki, dzynguj sytą miodową i wsadzaj do pieca po chlebie.

86. *Pierniki osobliwe.*

Weź mąki pszennej funtów trzy, cukru utłuczonego i przesianego funtów dwa, migdałów na masę stłuczonych funt jeden, cynamonu łótów cztery, imbieru półtora łóta, gałek muszkatowych trzy łóty, żółtkow jajowych dziesięć, winą ile się podoba, albo ile trzeba, zagnieć ciasto, formuj pierniki, podzynguj cukrem i upiecz.

87. *Pierniki norymberskie.*

Weź cynamonu łótów cztery, imbieru łótów ośm, goździków łótów cztery, kardymonu łótów dwa, pieprzu długiego łót jeden, gałek muszkatowych cztery, wszystko zgruba przetłukłszy, weź miodu przasnego kwartę jedną, cukru funt, wody trochę, smaź i odszumuj, jak ostygnie, zmieszaj korzenie, przydaj mąki ile potrzeba, ugnieć ciasto, formuj pierniki, podzyngowawszy wsadzaj do pieca po chlebie.

88. *O pędzeniu spirytusu do wódek słodkich.*

Wlej do wybielonego alembika dwadzieście garncy wódki żytniej dziesiątej próby, włóż cynamonu białego łót jeden, nakryj zwyczajnie i oklej bańkę papierem, gdyby nie parowała; chłodnik nalej wodą z lodem i gotuj bez przestanku na miernym ogniu, dopóki nie wyjdzie dziesięć garncy spirytusu, zlej go do baryłki i zatknąwszy postaw w spiżarni do użycia. Pozostały w alembiku niedogon, zda się w browarze. Wódka do pędzenia spirytusu użyta, powinna być nie przepalona w pędzeniu i przez półtóra na jednem miejscu wystać; skłócenie wódki, przy jej braniu, wiele szkodzi, gdyż na dnie kufy grysipan się znajduje.

O NALIWKACH.

89. *Naliwka poziómkowa.*

Wsyp dojrzałych poziómek dwa garncy do trzygarncowego ankaryka, nalej spirytusem, zatknij, postaw w spiżarni na dwa miesiące, kilka razy skłócając; potem zlej spirytus z poziómek, przecedź przez worek

flanelowy, zlej do butelek, zakorkuj i schowaj do użycia.

90. *Naliwka z malin.*

Naliwka z malin, jako też z truskawek białych i ananasowych, robi się tymże sposobem, jak z poziomek, bez żadnej różnicy.

91. *Naliwki wiszniowe.*

Obierz dwa garnce dojrzałych wiszeń z pestek, włoż do trzygarncowego ankaryka, napełnij go spirytusem, dodaj kwaterkę potłuczonych pestek od tych wiszeń, zatknij ankaryk, postaw na parę miesięcy, w pierwszym miesiącu kilka razy go skłócając; potem zlej spirytus z wiszniami do flanelowego worka, przecedź, zlej do butli, zatknij, niech stoi w spiżarni przez miesiąc, nieruszając z miejsca; po czém zlej do butelek, nie kłóćąc ze spodu osadu, zatknij i schowaj do użycia.

92. *Naliwka pomarańczowa.*

Trzydzieście świeżych pomarańczy obierz ze skórek, pokroj w skrzydełka, oczyść starannie z ziarenek, włoż do trzygarncowego ankaryka, dodaj od pięciu pomarańczy skó-

rek żółtych bez białej miazgi, napełnij go spirytusem, skłóć mocno kilka razy w pierwszym tygodniu i zostaw przez trzy miesiące w spiżarni nie ruszając; po których upłynieniu, zlej do worka flanelowego, przecedź, wlej do butli, niech się ustoi; potem zlej do butelek, zatknij i zostaw do użycia.

93. *Naliwka zbiorowa.*

Od wszystkich naliwek zbieraj do jednej baryłki pozostałość czyli wymoczyny, nalej czystą żytnią wódką, niech dobrze zaszpunktowawszy, stoi przez pół roka nie kłócąc; potem zlej do czystego baryłka przez płótno, i będziesz już miał wyborną wódkę, która, im dłużej stoi, tém jest lepsza.

94. *Naliwka prosta.*

Wsyp do wielkiej beczki pięćdziesiątgarncowej suszonych jabłek i gruszek po dziesięć garncy, nalej prostą żytnią wódką, postaw w sklepie na miesiąc, często ją skłócając. Po upłynieniu tego czasu, zaszpunktuj dobrze beczkę, niech nie ruszona stoi przez rok cały, po czém zlej wódkę do innej beczki przez płótno, zatknij i już będzie gotowa do użycia. Na pozostałe owoce, wlej

prostej żytniej wódki, włoż garniec termętyli świeżej, zostaw przez rok w spokojności i obróć do użycia. — Każda naliwka, im dłużej stoi, w butelkach dobrze zakorkowanych, tém staje się lepszą, mocniejszą i delikatnego nabywa smaku, tak, że zamiast romu można je używać.

O WÓDKACH.

95. *Wódka słodka poziómkowa.*

Wsyp cztery garnce dojrzałych poziómek do poliwanego garnka, przesyp je funtem cukru tłuczonego, obwiąż pęcherzem, postaw w spiżarni na dwadzieście cztery godzin; potém wlej wody źródlanej dwa garnce, wymieszaj zwolna, gdyby nie porozcierać jagod, postaw na cztery godziny, po czém zlej do worka flanelowego razem z jagodami i zcedź do jakiego naczynia. Do dwóch garncy wody poziómkowej, wsyp cukru sześć funtow, gotuj powoli w ładu na czystym ogniu, zbieraj szumowiny starannie, osobliwie, kiedy się zaczyna gotować; po odszumowaniu odstaw od ognia, włoż pół-łota cynamonu, niech zupełnie ostygnie; potém wlej dwa garnce spi-

rytusu, powoli mieszając, i przedystyluj przez bibułę do butelek. Im się wolniej dystyluje, tém wódka będzie czystsza.

96. *Wódka ananasowa.*

Do garnca wody źródlanej, wsyp trzy funty cukru, zagotuj w rądlu, utrzyj na tarce dwa ananasy dojrzałe, włóż do wody z cukrem przygotowanej, zagotuj raz nakrywszy i włożywszy pół-lóta skórek pomarańczowych; potém odstaw od ognia, niech ostygnie zupełnie; wlej garniec spirytusu, wymieszaj i przedystyluj przez bibułę do butelek lub karafek, obwiąż pęcherzem i zakorkuj.

97. *Wódka malinówka.*

Wódka z malin, truskawek czerwonych czyli ananasowych, tymże robi się sposobem, jak z poziómek, bez żadnej różnicy.

98. *Wódka pestkówka.*

Stłucz zlekka kwartę pestek ze śliwek węgierek, wsyp do wazy, wlej wody źródlanej garniec, i zostaw przez noc nakrywwszy. Nazajutrz przecedź przez płótno do rądla, wsyp trzy funty cukru, zagotuj, szu-

mu, odstaw od ognia, włóż kubek łyżeczkę kawianą, nakryj, niech ostygnie; potem wlej garniec spirytusu i przedystylowawszy, zlej do butelek, zatknij i pęcherzem obwiązawszy, schowaj do użycia. Tym sposobem robi się wódka z różnych pestek, jako to : z wiszniowych, morelowych, i t. d.

99. *Wódka słodka z pomarańczy.*

Weź dziesięć świeżych pomarańczy, otrzyj na cukrze żółtą powierzchnią skórkę, pokroj w skrzydełki, wybierz ziarnka, skrzydliki pognieć, i sok z nich doszczętu wyciśnij, zmieszaj z garncem wody źródlanej, wsyp trzy funty cukru, na którym otarte były pomarańcze, zagotuj w rądlu nie szumując; potem odstaw od ognia, niech ostygnie, wlej garniec spirytusu, wymieszaj, przedystyluj przez bibułę, zakorkuj i pęcherzem obwiąż.

100. *Wódka z kwiatu pomarańczowego albo cytrynowego.*

Wsyp trzy funty cukru do garnca wody źródlanej, zagotuj w rądlu, potem odstaw od ognia, wsyp szklanek świeżo zebranego kwiatu pomarańczowego albo cytry-

nowego, i wraz nakrywszy rądel szczelnie, postaw niech ostygnie; po czém wlej garniec spirytusu, wymieszaj i przedystyluj do butelek, zakorkuj i schowaj na potrzebę.

101. *Wódka z skórek pomarańczowych albo cytrynowych.*

Oparz ciepłą wodą dwa funty skórek suchych pomarańczowych lub cytrynowych, oczyść z białej miazgi, a żółtą skórkę prze-myj w ciepłej wodzie, włóż pokrajawszy do butli, wlej dwa garnce spirytusu, postaw na dni dwadzieście w ciepłym pokoju, codzien butel skłócając. Kiedy już spirytus nabędzie żółtego koloru, zlej z skórek do próżnej butli, wsyp trzy funty cukru, wlej garniec wody źrzódlanej, zagotuj w rądlu, niech ostygnie; potem wlej garniec spirytusu żółtego, wymieszaj, przedystyluj i zlej do butelek dla użycia w potrzebie.

102. *Wódka miętówka.*

Do garnca wody źrzódlanej, wsyp trzy funty cukru, zagotuj w rądlu, zszumuj, odstaw od ognia, niech ostygnie, wlej garniec spirytusu, wymieszaj znowu, weź olejku miętowego, podług upodobania, zagrzej

z wódką, zlej razem, przedystyluj; i zlej do butelek.

103. *Wódka złota czyli goldwasser.*

Garniec wody źródlanej zagotuj. z trzema funtami cukru i wraz włoż pół łóta korzenia fiołkowego pokrajanego, odstaw, niech przez noc postoi; nazajutrz wlej garniec spirytusu, wymieszaj, przedystyluj i zlej do butelek; potem zamocz koniec pręcika w wodzie, okręć go potartém złotem papierowém czyli malarskiém, włoż do butelki, skłóć z wódką, gdyby pływały drobne skałeczki w wodzie, zakorkuj i zachowaj do użycia.

104. *Wódka dzięgielowa.*

Zagotuj garniec wody z trzema funtami cukru, włoż dwa łóty dzięgielowego korzenia, nakryj, niech ostygnie; potem wlej garniec spirytusu i przedystyluj. Tymże sposobem robi się i wódka ajerowa, biorąc do garnca cukrowego roztworu z wodą, dwa łóty ajeru suchego, a gdy ta mieszanina nabędzie zapachu, wlej spirytusu i postępuj, jak wyżej opisano.

405. *Wódka piołunówka.*

Do garnca wody źróżdlanej, włóż trzy funty cukru, zagotuj, dodaj pięć łótow samych wierzchołków młodego piołunu, nakryj niech ostygnie; potem wlej garniec spirytusu, wymieszaj, przedystyluj i zachowaj na potrzebę.

406. *Wódka pączkowa.*

Zagotuj garniec wody z trzema funtami cukru, wsyp pączkow brzozowych sześć łótow, odstaw, nakryj, niech ostygnie, potem wlej garniec spirytusu i przedystyluj zwyczajnym sposobem.

407. *Wódka cynamonowa.*

Wódka cynamonowa, tymże robi się sposobem, jak pączkowa, trzeba tylko, gdyby dłużej mokł cynamon, żeby mógł nabrać ciemnego koloru. — Wódka kardymonowa, takimże robi się sposobem, z tą tylko różnicą, że kładąc kardymon do rądla, trzeba roztarć jego ziarnka. — Wódki żytniej czystej, można używać bez cukru i zaprawiać

wyżej wyrażonemi jagodami, ziołami i korzeniami, podług upodobania. — Ze wszystkich wódek, najlepsza jest stara, od lat kilkunastu albo kilkudziesięciu, zaprawiona małą ilością skórek cytrynowych w kufie.

O LIKWORACH.

108. *Likier z kawy.*

Spal zwyczajnym sposobem funt dobrej kawy, gdyby tylko zbytecznie nie była przepalona, zmiel i ugotuj w dwóch kwartach źródlanej wody gorącej w machine, gdyby nie wyparował zapach; skoro się zupełnie kawa ustoi, wlej ją do saganka przez płótno, strzegąc, gdyby nie zmieszać z osadem, włóż do niego półpięta funta cukru dobrego i ćwierć łóta wanilli, nakryj saganek szczelnie, postaw na gorącą blachę albo węgle, niech powoli cukier topnieje; gdy się zacznie gotować, odszumuj starannie i odstaw od ognia, wlej garniec spirytusu, wymieszaj, zlej i wybrawszy wanillę, przedystyluj do małych butelek przez lejkę szklanną, zlekka zatknąwszy ją bawełną, zakorkuj i zalej lakiem.

109. *Likier poziómkowy.*

Wsyp do poliwanego garnka trzy garnce poziómek zupełnie dojrzałych, dodaj funt cukru tłuczonego, obwiąż garnek, wstaw do miernie ciepłego pieca na kilka godzin, albo zostaw przez noc całą, gdyby przez ogrzanie sok wystąpił z jagód, potem przecedź przez serwetę do wazy, nie gniotąc jagód, gdyby sok zwolna do niej ściekał; poczem wsyp cztery funty cukru do rądla, wlej półtóry kwarty tego soku, wstaw na wolny żar albo gorącą blachę, gdyby cukier stopniał, a skoro się zagotuje, odszumuj czysto; odstaw od ognia, wlej garniec spirytusu, wymieszaj i przedystylowawszy tym sposobem, jak kawowy, zlej do butelek, zakorkuj i zalej lakiem.

110. *Likier z malin.*

Likier z malin, tymże robi się sposobem, jak z poziómek, bez najmniejszej różnicy.

111. *Likier ze skórek pomarańczowych.*

Weź świeżych skórek pomarańczowych żółtych, bez białej miazgi dwa funty, włóż

do dwugarnkowej butli, wlej pięć kwart spirytusu, zatknij i postaw w ciepłym pokoju, niech przez dziesięć dni mokną, często kłóćąc. Po upływie tego czasu, wsyp pięć funtow cukru do rądla, wlej wody źródlanej gorącej dwie kwarty, wstaw na blachę, zagotuj i odszumuj, i potem odejmij od ognia, niech ostygnie, wlej spirytus pomarańczowy, wymieszaj, przedystyluj tym sposobem, jak kawowy, zlej do butelek i schowaj do użycia. — Wszystkie likiery i wódki słodkie, stojąc przez czas długi, dobrze zakorkowane i lakiem zalane, nabywają czystości i stają się przyjemniejszego smaku.

O FARBOWANIU CUKRU.

412. *Sposob robienia farby z kokcynelli.*

Utrzymiałko jeden łót kokcynelli, ćwierć funta cukru, jeden łót ałunu, wsyp to wszystko do salatyрки, dodaj pół łóta potażu i tyleż kremotartarum; tymczasem zagotuj półkwarty wody źródlanej, wlej wrzącą do salatyрки, nieustannie mieszając, aż przestanie pienieć się; po czém przecedź przez płótno

do butelki małej, zakorkuj i zachowaj w zimnem miejscu na potrzebę. Farba ta do wielu używa się ciast, galaret, wódek i likierów.

113. Sposob farbowania cukru na kolor różowy.

Przesiewając cukier tłuczony, zbieraj wysiewki w sicie pozostające; zebrawszy ich półkwarty, wysyp na arkusz czystego papieru w kupkę, wsyp nań jedną łyżkę stołową farby z kokcynelli i mieszaj nożem rozgartując, gdyby cukier przejął się farbą; co gdy nastąpi, rozsyp na cały arkusz, wysusz w ciepłym pokoju, zsyp do szklanego słoiczka i utrzymuj w spiżarni na potrzebę.

114. Sposob farbowania cukru na kolor żółty.

Wsyp pół łóta szafranu do flaszeczki, wlej parę kieliszkow spirytusu i postaw na dni kilka w ciepłym pokoju; kiedy spirytus nabierze już żółtego koloru, wsyp półkwarty, wysiewek cukrowych do płaskiego talerza, wlej spirytusu żółtego dwie

łyżki stołowe, wymieszaj dobrze, wysyp na arkusz papieru i wysuszywszy w ciepłym pokoju, albo w letnim piecu, wsyp do słoika i zachowaj do użycia w potrzebie.

115. Sposob farbowania cukru na kolor zielony.

Narwij w maju samych liści świeżego zielonego szpinaku, utrzyj w tarle wałkiem, wyciśnij przez serwetę sok, wlej do kwarty wrzącej wody w rądlu, niech się zagotuje, przecedź przez płótno. Pozostały osad na płótnie, zbierz do zimnej wody i znowu przecedziwszy, zbierz powtórnie pozostałą na płótnie farbę, włóż na wysiewki cukru, wymieszaj należycie i wysuszywszy schowaj do użycia.

116. Sposob farbowania cukru na kolor błękitny.

Weź czwartą część szklanki dobrej niepalonej kawy, whij do niej cztery białki jaj kurzych, wymieszaj dobrze łyżeczką i zostaw przez dwadzieście godzin; potem

wsyp grubo cukru przetłuczonego albo wysiewek półkwarty, do płytkego talerza, wlej przez druszlak mieszaninę białkow z kawą, wymieszaj należycie i zostaw przez kilka godzin na talerzu; potem rozrzuć po papierze, wysusz w letnim piecu, zetrzyj nieco i zachowaj w słoiku szklannym do użycia w potrzebie.

Pisano w Szczorsach 1837 r.



W Y K A Z R Z E C Z Y

W TEJ XIAŻCE ZAWARTYCH.

	<i>karta</i>
O urządzeniu spiżarni	3
Rzeczy do spiżarni należące	5
Uwaga o naczyniu	7
O mące żytniej i pszennej	tamże
O soli	9
O jajkach	10
O maśle i sérach prostych	11
O grzybach	12
O ogórkach	13
O kapłonach	14
O ślimakach	15
O cielecinie	16
O chrzanie	tamże
O włoszczyźnie	17
O dzikich świniach	tamże
O truflach	18

O klarowaniu masła	19
Sposob zachowania zwierzyny od zepsucia tamże	
Sposob suszenia zielonego grochu	20
O suszeniu węgierek	21
Ocet zbożowy	23
Ocet odwódkowy	25
Ocet do płókania dziaśeł	tamże
Ocet do kadzenia mieszkań	26
Kwas chlebnny	tamże
Kwas z żórawin	27
Sposob robienia krup czyli mąki karto- flanej	28
O urządzeniu kapusty na kwaśne	29
O kapuście czerwonej	30
Sposob solenia rydzow	31
O soleniu borowikow	32
O soleniu słoniny i sadła	tamże
O wędlinie wieprzowej	34
O urządzeniu półgęskow	36
Podrobie od gęsi po grenlandzku	tamże
Sposob urządzenia pekieflejszu	38
Pekieflejsz z baraniny	tamże
Sposob robienia bulonu suchego	39
Musztarda z miodem	41
Musztarda z estraganem	42
Sposob robienia salcessionow	43

Salcessony z gęsi	44
Salcessony z jałowiczyny	45
Sposob robienia kiszek czarnych	46
Kiszki białe	47
Sposob robienia pikli	48
Szczaw marynowany	52
Soja z szampionow	53
Soja z trufli	54
Sposob robienia rulady	55
Sposoby robienia marynaty	56
Sielawa marynowana	58
Marynata z węgorza	tamże
Stynka marynowana	59
Marynowany som lub węgorz	60
Żabki marynowane	61
Śledzie marynowane	tamże
Śledzie wędzone	62
Miodowy wywar z marchwi	tamże
Sposob robienia soku i marmelady z ma-	
lin	63
Sok i marmelada z poziomek	64
Sok i marmelada z wiszeń	65
Sok z porzeczek czerwonych	66
Sok suchy czyli podróżny z berberysu	
albo z porzeczek	tamże
Marmelada z moreli	67

Marmelada z śliwek węgierek	68
Marmelada czyli powidło z brusznic	69
Marmelada z gruszek	70
Sér z owoców	71
Sposób robienia kwasu z owoców	72
Ananasy i syrop	74
Syrop i konfitury z truskawek	75
Konfitury z porzeczek białych	tamże
Konfitury z wiszeń	76
Konfitury z poziomek	77
Konfitury z malin	78
Konfitury z gruszek rozolet z miodem	tamże
Konfitury z agrestu	79
Konfitury z kwiatu różowego	80
O konfiturach w ogólności	81
Sposób robienia pierników cukrowych	82
Inny sposób	tamże
Pierniki migdałowe	83
Piernik toruński	tamże
Pierniki miodowe	84
Pierniki osobliwe	85
Pierniki norymberskie	tamże
O pędzeniu spirytusu do wódek słodkich	86
Naliwka poziomkowa	tamże
Naliwka z malin	87
Naliwki wiszniowe	tamże

Naliwka pomarańczowa	87
Naliwka zbiorowa	88
Naliwka prosta	tamże
Wódka słodka poziomkowa	89
Wódka ananasowa	90
Wódka malinówka	tamże
Wódka pestkówka	tamże
Wódka słodka z pomarańczy	91
Wódka z kwiatu pomarańczowego, albo cytrynowego	tamże
Wódka z skórek pomarańczowych albo cytrynowych	92
Wódka miętówka	tamże
Wódka złota czyli goldwasser	93
Wódka dzięgielowa	tamże
Wódka piołunówka	94
Wódka pączkowa	tamże
Wódka cynamonowa	tamże
Likier z kawy	95
Likier poziomkowy	96
Likier z malin	tamże
Likier ze skórek pomarańczowych	tamże
Sposob robienia farby z kokcynelli	97
Sposob farbowania cukru na kolor ró- żowy	98
Sposob farbowania cukru na kolor żółty	tamże

Sposob farbowania cukru na kolor zielony	99
Sposob farbowania cukru na kolor błękitny	tamże



4257/59 R. 11

