

*Jako bowiem Bóg Wszechmogący,
wszystkie od Siebie stworzone rzeczy,
zostawił władzy Człowieka,
ku używaniu ich na dobro,
według doświadczenia naszego codziennego.*



Rozprawa o Mięsiwach

**takimż ich wszelakim przyrządzaniu
według przepisów polskich z XVIII wieku**

*zbiór w Rozdziałach XIII i Przypisów, ze starodruków i rękopisów,
kuchmistrzów w Polsce żyjących,
spisany przez nam współczesnego, Chefa Paul'a*

U każdego stołu najglówniejszą rzeczą jest sztuka mięsa, a im wytworniejszy stół, tem więcej gatunków sztuki mięsa być powinno.

Wybór dobrego mięsa, nie zawsze w naszej jest mocy, zależy najwięcej od rzeźnika, dlatego starać się trzeba, aby rzeźnik dał mięso jędrne, jasne i czerwonego koloru.

W tej rozprawie umieściliśmy nie tylko pańskie potrawy, to jest drogie, ale nawet gospodarskie dla ludu, a zatem tanie, a sposób ich gotowania wyłożony jest krótko i jasno; tak dalece, że co się dotyczy początkujących wytknęliśmy najprościejszy sposób gotowania.

Proporcje rzecz jasna, odpowiednio do ilości osób i zapotrzebowania, zmieniać można i trzeba.

Kuchnia stanowi najwazniejsze miejsce w każdym gospodarstwie; bowiem w każdym domu gotować trzeba, ponieważ w każdym człowiek jeść żąda, a to, w miarę możliwości smacznie.

Najprzód ...

... Każdy gatunek mięsiwa wypłokany czysto być powinien nim je przystawi się do ognia, gdyż ono naciąga już z powietrza, już z kloca na którym się rąbie, już z rąk przez które przechodziło, aby żadna nieczystość się nie przyczepiła.

... Piekąc dziczyznę uważać, aby się słoninka nie przepaliła, ta bowiem jest największą ozdobą dziczyzny.

... Młode mięso w gotowaniu, zwiększa się i kruszeje; stare zmniejsza i bywa zawsze twarde i łykowate.

... Wydając na stół mięsiwo, najpiękniejszą część ułożyć na wierzch, polać nieco rosółem, by nie ostygło.

... Sosy do sztuki mięsa dają się w sosjerkach.

... Potrawy mają być smaczne i zdrowe, i tak dla oka jak i zapachu przyjemne.

... Szczupłość miejsca nie pozwala opisywać wszelkich środków przyozdobienia; własna wprawa i gust najlepszymi są przewodnikami dla każdego.

Przechowywanie mięsiwa.

Wszelkie mięso daje się przechowywać w stanie świeżym przez pewien czas, nie każde jednak równie długo dobrze się utrzymuje.

Wołowina i cielęcina trzymane na lodzie, dadzą się przechować przez kilka dni, w zimie można je trzymać nawet do 10 dni, dłużej nie należy ich trzymać w stanie zamrożonym, gdyż tracą na smaku. W lecie utrzymanie mięsa wymaga wielkiego starania z powodu ciepła i much. Muchy zwykle są wstrętne, ale nie tak szkodliwe jak t.zw, mucha plująca, duża, granatowo i czarna brzęcząca, która poszukuje mięsa, by złożyć na niem swoje jajka. Te zamieniają się z nadzwyczajną szybkością w drobne robaczki, które powodują rozkład zupełnie nawet świeżego mięsa. Pracując w lecie przy rozbieraniu mięsa, trzeba bardzo uważnie obejrzeć, czy mucha gdzie jajek nie złożyła i natychmiast to miejsce starannie oczyścić.

Baranina, dobrą jest od sierpnia do późnej jesieni, czyli do pierwszych mrozów; utrzymuje się ją tak samo jak wołowinę i cielęcinę.

Zwierzyna, sarnina i zające zaraz po zabiciu nie są dobre, powinny koniecznie choć parę dni poczekać przed użyciem. Przechowuje się je zawieszono w lodowni w skórze, po uprzednim wypatroszeniu. Sarninę można w ten sposób nawet wśród lata utrzymać trzy tygodnie w zimnym miejscu, wyjmując w miarę zapotrzebowania z pod skóry po jednej części, a zostawiając resztę nietkniętą. Zające również w skórze wisieć powinny. Zwierzyna raz odarta ze skóry, nie daje się przechować czas dłuższy; jeżeli nie może być zaraz użyta, należy zalać ją bajcem, czyli rozcieńczonym wodą zimnym octem przygotowanym z korzeniami i jarzynami. W stanie zamrożonym można zwierzynę kilka tygodni przechować. Dzik może w skórze wisieć tydzień i dłużej w czasie zimy. Z dzika zdejmuje się skórę w całości, bez tłuszczu, nie parzoną ani smoloną, a mięso rozbiera się jak domową wieprzowinę.

Ptactwo dzikie należy zawiesić w lodowni z pierzem na jeden lub parę dni dla skruszenia. Drób domowy; kapłony, kury, indyki wypatroszone, oskubane, zawieszono w lodowni powinny kruszeć parę dni; zamrożone mogą się utrzymać czas dłuższy.

Kurczęta młode w parę godzin po zabiciu bywają dość kruchej w razie zabicia ich tuż przed użyciem, należy je włożyć zaraz po zabiciu do zimnej wody i lodem i dopiero po zupełnym w tej wodzie ostygnięciu oskubać; znacznie przez to skruszeją. Kurczęta zazwyczaj parzy się wrzącą wodą dla szybkiego oskubania pierza, jeżeli jednak przygotowuje się kurczęta z dnia na dzień, nie należy ich parzyć wrzątkiem, tylko na sucho oskubać; oparzone bowiem, a nazajutrz dopiero pieczone, będą z wierzchu czerwone, co robi wrażenie mięsa przestalego, (jakkolwiek w smaku są dobre).

Kaczki i gęsi dobre są przez jesień i zimę do wiosny. Gdy się zaczyna pora jesienna, tracą na smaku, przeto kaczki przeznaczone na stół, powinny być w styczniu podczas mrozów zabite, oskubane, oczyszczone, zamrożone i w tym stanie przechowane na użytek, jak długo dadzą się zamrożone utrzymać. Gęsi wcześniej niż kaczki zaczynają nieść jaja, i przeto już w styczniu nie powinny być zabijane. Kaczki i gęsi oskubuje się na sucho bez oparzenia, ze względu na wielką wartość pierza, które się starannie zbiera i przechowuje się w suchym miejscu.

Rozbieranie mięsiwa.

W mieście, gdzie można dostać codziennie świeże mięso, kupuje się u rzeźnika ilość na każdy dzień potrzebną, nie ma się więc do czynienia z rozbieraniem mięsa, nie mniej jednak dobrze jest znać się na różnych jego częściach. Na wsi, gdzie trzeba zaopatrywać się w mięso na dłużej, nie mając codziennej dostawy, jako też w zakładach wychowawczych i przedsiębiorczych, gdzie duże ilości mięsa się zużytkowują, rzeźnicy dostarczają zazwyczaj całych sztuk zabitych, rozćwiartowanych, ale nie rozebranych.

Wół. Tak więc, otrzymawszy z wołu tylnią, rozciętą na dwie ćwiartki i przód, rozdzielony na dwa boki, przystąpić do szczegółowego rozebrania tych części. Połowę tylni, czyli jedną ćwiartkę, kładziemy na kloc, wewnętrzną stroną na wierzch i zaczynamy od odjęcia nerki wraz z tłuszczem, którym jest obrośnięta; oczyściwszy całe to miejsce z tłuszczu, wyjmujemy polędwicę, umieszczoną pod żebrami, a właściwie pod rostbeafem, trzeba ją nożem ostrożnie odskrobać od kości, uważając, by jej nie uszkodzić i tak wzdłuż odjąć aż się sama od mięsa nie oddzieli, poczem odrębuje się rostbeaf, pod którym była polędwica, w miejscu, gdzie się składy grzbietowe od grubych kości odróżniają. Przy rostbeafie jest cienki szmat mięsa bez kości, który się od rostbeafu odcina, na pospolitszy użytek. Pozostałe mięso z kolanem rozbiera się dalej, ciągnąc ostrym nożem wzdłuż białych linii rysujących się po mięsie, uważając by nic nie ciąć, tylko oddzielać mięso według błon. Od strony wewnętrznej odbierzemy tym sposobem zrazówkę, obok niej znajdziemy pieczeń przy kości szpikowej, a na zewnętrznej stronie krzyżówkę wraz z legawką. Rozbierając przód wołu, odrębujemy najpierw karkowinę, tj. szyję, tak jak się odznacza, potem odłączamy łopatkę od żeber, których górna część mięsa stanowi rozbratle, które się odrębuje z małą częścią kostek żebrowych.

Ciele całe rozbiera się, przerażając w poprzek grzbiet tuż obok nerek tak, aby nerki zostały przy części przedniej. Tak odebraną tylnię rozcina się wzdłuż grzbietu i otrzymuje się dwie pieczenie (ćwiartki). Rozbierając czcić przednią, rozcina się delikatnie szyję, z której wyjmuje się t.zw. „mleczko” znajdujące się przy tchawicy. Mleczko to dołącza się do mózgu, by je wraz z mózgiem przyprawić. Po wyjęciu mleczka rozcina się chrząstkę piersiową i odejmuje wzdłuż szyi tchawicę, wyjmując wraz z nią płuca czyli letkie, serce i wątrobę, uważając, by nerek nie naruszyć. Następnie odebrać łopatki z jednej i drugiej strony, poczem wzdłuż grzbietu czyli combra, odrąbać żeberka z jednej i drugiej strony i odciąć karkowinę. Otrzymany comber z nerkami może być upieczony w całości, lub użyty na kotlety z kosteczką; w tym celu rozrąbuje się go wzdłuż.

Baraninę i sarninę rozbiera się tak samo jak ciele.

Tucznik zabity, oparzony, przepołowiony wzdłuż, rozbiera się w następujący sposób w celu przyrządzenia wędlin. Najpierw odcina się głowę, poczem zdjąć słoninę z grzbietu, górnych części i żeber, zostawiając ją na szynkach. Przed odjęciem szynki tylnej, oddzielić długą jasną polędwicę, która się ciągnie wzdłuż grzbietu od karku aż do szynki, zostawiając na niej cienką powłokę tłuszczu. Sadło znajdujące się wewnątrz wraz z nerkami zdejmuje się starannie, poczem wyjmuje się małe polędwiczka znajdujące się pod grzbietem. Przy karku jest spory kawał mięsa, który można zasolić, lub użyć na kiełbasy. Zdejmując słoninę z żeber, otrzymujemy dużo małych cienkich kawałków mięsa, które służą na kiełbasy. Żebra odrąbuje się od grzbietu, w celu zasolenia ich, a grzbietu z ogonkiem używa się do zup. Słonina na grzbiecie jest najgrubsza, ku dołowi cieńsza. W dole na podbrzuszu gdzie słonina jest cieńsza, odłącza się ostrym nożem tłuszcz od

skóry, przyłączając tłuszcz do sadła, a skórę używa się na salceson. O ile głowa jest na głowiznę przeznaczona, zdejmuje się skórę z uszami z całej przepołowionej głowy, rozdawszy tylko skórę pod dolną szczęką, dla odjęcia jej od kości, zostawiając ryjek w całości; po zasoleniu czyli zamarynowaniu wypełnia się ją farszem, odpowiednio przyrządzonym. Można też głowę marynować w całości, lub użyć ją na salceson i kiszki.

Rozebrawszy wieprza, nadajemy szynkom odpowiedni kształt. Obciawszy nogi należy kształt szynki wyrównać, obcinając zwisające strzępy mięsa, które się odkłada na kielbasy. W przednich szynkach również odcina się nogi, poczem wyjmuje się płaską kość łopatkową w następujący sposób: od wewnętrznej strony nacina się cienką warstwę mięsa wzdłuż kości łopatkowej; dostawszy się do brzegów łopatki i obkroiwszy ją nieco od mięsa tak, aby chwycić można kość ręką, wydziera się ją silnym szarpnięciem. Rozebrane mięso wieprzowe powinno jedną lub dwie doby poczekać rozłożone lub rozwieszona w chłodnym miejscu zanim się je posoli; ciepłego mięsa solić nie należy.

Kiszki, kielbasy i salceson przyrządza się natomiast odrazu. Pamiętać trzeba, aby po zabiciu tucznika wypościć wnętrzności wprost do zimnej wody ze śniegiem lub lodem, gdyż inaczej sparzą się, co powoduje rwanie i pękanie kiszek w użyciu.

Przy czyszczeniu kiszek, zdejmuje się ostrożnie wszelki tłuszcz znajdujący się przy nich tak aby kiszek nie uszkodzić i odkłada się, go osobno, nie mieszając z sadłem. W celu oczyszczenia kiszek przewraca się je na drugą stronę, szlakuje, wyciera solą, zmieniając kilka razy wodę, aż będą czyste i stracą wszelką woń.

Tak żołądek jak kiszki i kielbaśnice pozostawia się w zimnej wodzie aż do użytku. Chcąc przechować kielbaśnice na późniejszy użytek, trzeba je na końcu związać, nadmuchać i ususzyć.

Skórki, płuca, serce, ozór, podgardle, głowę, jeśli nie ma być użytą na głowiznę i kawałki podbrzusza nastawić w dużym garnku i gotować do miękkości. Uszy przed nastawieniem starannie oczyścić, osmalić i oskrobać. W miarę ugotowania włożonych do garnka części, wyjmuje się je na stolnicę w celu rozgatunkowania: uszy, ozór, serce, nerki, śledzionę, część podgardla i skórek oddziela się na salceson; część podgardla oddziela się na pasztetówkę; pozostałe części na kiszki zwykłe.

Spis Rozdziałów

<i>Rozdział I</i>	Wół i cielę
<i>Rozdział II</i>	Wieprz
<i>Rozdział III</i>	Baran
<i>Rozdział IV</i>	Indyk
<i>Rozdział V</i>	Gęś
<i>Rozdział VI</i>	Kaczka
<i>Rozdział VII</i>	Kura i kogut
<i>Rozdział VIII</i>	Gołąbek
<i>Rozdział IX</i>	Żubr
<i>Rozdział X</i>	Dzik
<i>Rozdział XI</i>	Jeleń i Sarna
<i>Rozdział XII</i>	Zając
<i>Rozdział XIII</i>	Drób dziki
<i>Przypisy i dodatki</i>	Rozbieranie pieczystego Przyprawki różne Sosy do zwierzyny Masła różne Ocet Marynowanie mięsa i wędliny Proporcja na miary nowe Innych słów znaczenia

Mięso wołowe najlepsze jest, gdy wół dojdzie lat sześciu i gdy do pracy nie był używany. I krowie jest smaczne, jeżeli ta była dobrze karmiona. Cielę do zabicia najmniej czternaście dni żyć powinno.

1. **Sztuka** mięsa ze smarzami.
2. **Sztuka** mięsa z polędwicy wołowej, prosto z różną.
3. **Sztuka** mięsa w chlebie.
4. **Sztuka** mięsa cielęca z kawiolem.
5. **Sztuka** mięsa z musztardą i chlebem.
6. **Sztuka** mięsa rostbiw.
7. **Sztuka** mięsa Rostbratel angielski.
8. **Sztuka** mięsa rumiana z różnymi warzywami.
9. **Sztuka** mięsa kotletowa.
10. **Sztuka** mięsa rumiana.
11. **Sztuka** mięsa biała z jarzynami.
12. **Kotlety** z mięsa wołowego.
13. **Sztuka** mięsa bigosowa.
14. **Sztuka** mięsa bifszyk z polędwicy.
15. **Sztuka** mięsa dana w wielkich kartoflach.
16. **Sztuka** mięsa z rumem.
17. **Sztuka** mięsa z ozoru z chrzanowym sosem.
18. **Sztuka** mięsa z części zrazowej – *(proporcja na 12 osób)*.
19. **Sztuka** mięsa husarska.
20. **Sztuka** mięsa kotletowa z rusztu.
21. **Sztuka** mięsa à la braise.
22. **Sztuka** mięsa duszona, boeuf à la mode zwana.
23. **Polędwica** duszona.
24. **Polędwica** sposobem wiedeńskim.
25. **Mostek**.
26. **Pieczeń** angielska.
27. **Sztuka** mięsa duszona.
28. **Boeuf** à la mode na zimno.
29. **Sztuka** mięsa rostbratel.
30. **Sztuka** mięsa, rostbratel dynstowany.
31. **Sztuka** mięsa, rostbratel z sosem.
32. **Sztuka** mięsa, sposobem portugalskim.
33. **Sztuka** mięsa, czyli rulety z mięsa.
34. **Wołowy ozór** z chrzanem.
35. **Sztuka** mięsa, sztufada.
36. **Ozór** z frykando.
37. **Pieczeń** cielęca.
38. **Pieczeń** cielęca najsmaczniej przyprawna.

39. **P**ieczeń cielęca szpikowana i bejcowana.
40. **D**uszony mostek cielęcy.
41. **F**arsz z cielęcych wątróbek na zimno służący do zimnych pasztetów.
42. **F**arsz biały z cielęciny służący do rulad z indyków, głów wieprzowych itd.
43. **K**otlety cielęce z rusztu sposobem francuskim.
44. **K**ryzki cielęce z białym sosem.
45. **M**ostki cielęce z agrestem.
46. **O**zór w frykando.
47. **O**zór z polskim sosem.
48. **P**otrawka cielęca pospolita.
49. **P**otrawka cielęca z zielonym groszkiem.
50. **P**otrawka cielęca z ryżem.
51. **P**otrawka cielęca z sosem cytrynowym.
52. **R**agout biały.
53. **R**agout z cielęciny z grzybami.
54. **S**mażone nóżki cielęce.
55. **S**znycel cielęcy.
56. **Z**razy z cielęciny.
57. **P**asztet zimny z polędwicy.
58. **P**asztet gorący z podniebek wołowych.

1. Sztuka mięsa ze smarzami - (proporcja na 16 osób).

Weź mięsa wołowego krzyżówki lub mostku funtów 20, włóż do jakiegokolwiek naczynia z dodatkiem nieco włoszczyzny i korzeni; nalawszy wodą gotuj póki mięso nie zmięknie. Później wyjm, pokraj w zwyczajne części i ułóż na półmisku. To zaś w czym się gotowało, przecedź przez sito do rądelka, wlej szklankę wina białego i włóż smarze, które poprzednio należyście oczyszczone i w wodzie odgotowane być powinny, wszystko to razem dobrze się wygotowywa. Później weź ćwierć funta świeżego masła, rozpuściwszy wsyp do niego mąki dwie łyżki stołowe, mieszaj dobrze, i gdy się nieco podsmaży, wlej półtorej kwarty świeżej kwaśnej śmietany, rozmieszawszy to zagotuj, włóż poprzednio przygotowane smarze, i wbij ośm żółtek. Wymieszawszy to wszystko, oblewa się tem sztukę mięsa, a posypawszy serem holenderskim lub parmezanem, wstawia się na godzinę przed wydaniem do pieca, aby się zarumieniła.

2. Sztuka mięsa z polędwicy wołowej, prosto z różną - (proporcja na 9 osób).

Polędwica jedna z dobrego wołu użyta do sztuki mięsa wystarczyć może na osób dziewięć. Zdjąwszy z niej żyłę, która ją z jednej strony pokrywa i uszpiłowawszy od jednego do drugiego końca, uwija się w papier dobrze masłem wysmarowany, dodaje do tego nieco cebuli w talerzyki pokrajanej i kilka ziarn pieprzu angielskiego. Tak przysposobioną polędwicę piecz na różnie polewając często masłem. Uważać należy, aby przed samym obiadem, czyli przed tym czasem, w którym ma być wydana, gorąca była. Wydając na półmisek gdy się kraje, należy przekładać masłem sardelowem i zalać sosem, w którym powinien być garnitur.

3. Sztuka mięsa w chlebie - (proporcja na 15 osób).

Weź kawał krzyżówki, lub części mostkowej funtów 10, i dodawszy do niej nieco włoszczyzny i korzeni, gotuj na miękko w białym buljonie. Potem wyjm mięso i kraj na cząstki, buljon zaś, w którym się to mięso gotowało, przecedź, zebrawszy zeń tłustość, i dobrze wygotuj. Weź pół funta masła, rozpuściwszy je włóż drobno uszatkowanych porów i smaź na miękko, później dodaj kwaterkę pszennej mąki i kwartę śmietany, wszystko to dobrze rozmieszawszy, wlej buljon od sztuki mięsa i gotuj mieszając, dopókim sos nie będzie gęstawy, nakoniec dodaj ośm żółtek. Mieć należy przygotowaną bułkę chleba, z której zerznawszy nieco wierzchnią skórę, wybierz miększy i wysmaruj dobrze masłem część wewnętrzną. Obsypawszy tartym holenderskim serem, układa się sztuka mięsa przygotowana, przelewając sosem i przesypując serem, co się powtarza, póki czła bułka nie będzie napelniona. Przed wydaniem stawia się do pieca na pół godziny.

4. Sztuka mięsa cielęca z kawiozem.

Weź piękną pieczeń cielęcą, uszpiłowawszy ją szynką, słoniną i lampredami, włóż do rądla którego dno powinno wyłożone być słoniną w plastry pokrajaną i włoszczyzną; wlej do tego buljonu dobrego i nieci wina, wsyp korzeni, skórki cytrynowej i gotuj póki mięso nie będzie miękkie. To gdy nastąpi, wyjmij sztukę mięsa, pokraj i ułóż na blat; sos zaś od niej pozostały przecedź do rądelka, zbierz tłustość, i dodaj trzy łyżki kawioru wymoczonego, ćwierć funta suchego buljonu, łyżkę młodego

masła, tyleż soku cytrynowego. Przed wydaniem zagotuj i zalej tem sztukę mięsa. Na garnitur używają się kartofle odsmażone.

5. Sztuka mięsa z musztardą i chlebem.

Odgotowawszy na miękko sztukę mięsa z krzyżówki lub mostku, pokraj ją w zwyczajne części, jakie się używają na jedną osobę. Usiecz drobno cebuli, i podzmaż na maśle przestudziwszy wbij kilka jaj z dodaniem nieco utartrgo pieprzu. W tem macza się sztuka mięsa, i pszennym tartym chlebem osypuje. Tak przygotowana układa się na blasze, masłem wysmarowanej. Przed samym wydaniem, wstaw do pieca, aby się zarumieniła, następnie ułóż na blacie i dodaj sosu musztardowego, który się w ten sposób robi: weź ćwierć funta cukru, dodawszy nieco wody, gotój póki nie nabierze koloru rumianego, później dodaj łyżkę młodego masła, suchego buljonu, nieco musztardy, szklanę wina; a gdy się zagotuje, zdejm z ognia i zalej tem sztukę mięsa.

6. Sztuka mięsa rostbiw.

Sztuka mięsa ta, robi się z polędwicy dobrego wołu, która powinna być wyżyłowana i na kilka godzin zamarynowana, a marynuje się tak; posoliwszy, należycie posypać niektórymi korzeniami, cebulą pokrajaną w talerzyki, liściem bobkowym, skórką cytrynową, niech tak poleży kilka godzin. Tak przygotowana, gdy się opieczce przez pół na rożnie, zdejmuje się i wkłada do naczynia polewając buljonem; gdy ostygnie kraje się na takie części, jakie zwykło się dawać na jedną osobę. Zmaczawszy w rozpuszczonym maśle, układa się na ruszt, który przed wydaniem na rozpalone węgle się stawia, aby się dobrze z dwóch stron upiekła. Na garnitur do takiej sztuki mięsa używa się kartofli, które powinny być w buljonie bez łupin ugotowane, i przy ogniu masłem polewane, póki nie nabiorą koloru rumianego; tak przygotowanymi kartoflami układa się sztuka mięsa, do czego należy dodać sos, który ściekał z polędwicy, gdy była na rożnie.

7. Sztuka mięsa Rostbratel angielski.

Wziąwszy mięsa wołowego, od części kotletowej polędwicą kotletową nazwanej, należy ją na parę dni zamarynować, a robi to się tak; włożywszy mięso do naczynia glinianego, posól, obłóż na około cebulą w talerzyki pokrajaną, oblej oliwą i niech tak pobędzie ze dwa dni, gdy się to wykona, usmarowawszy papier dobrze masłem, uwiń nią w niego i piecz polewając papier tłustością. Skoro się na pół opieczce w ówczas odejm papier, i polej masłem, które powinno być przedtem rozpuszczone, z suchym buljonem i sokiem cytrynowym. Gdy się już zupełnie opieczce, natychmiast wydawaj na stół, zalawszy tym masłem, które się wprzódy ostało gdy się sztuka mięsa piekła. Do tej sztuki mięsa daj na osobnym talerzu, sardelowe masło, na drugim kartofle, które gdy będą oczyszczone i odgotowane w białym buljonie, wrzucaj do wrzącej oliwy, w której powinna być pietruszka zielona, i nieco soku cytrynowego, w tem gdy się one zagotują wyjmij, i daj do sztuki mięsa na osobnym talerzu. Oliwy, w której się kartofle gotują, nie powinno być więcej nad kwaterkę.

8. Sztuka mięsa rumiana z różnymi warzywami.

Wziąwszy mięsa wołowego funtów 12, opieklwszy go nieco na rożnie, włóż do ładu, do czego dodawszy włoszczyzny, nieco korzeni, kilka cebul, wlej dobrego buljonu, białego wina i trochę octu, wszystko niech się gotuje, póki mięso nie będzie miękkie. W drugi zaś ładek bierzesię rozmaity tresowaną jarzynę, byle nie buraki i pasternak, należy ją odgotować w wodzie, potem odcedź wodę i nalej sosem, w którym się sztuka mięsa gotowała, w nim gdy się dobrze jarzyna ugotuje, okłada się nią sztukę mięsa i daje do stołu.

9. Sztuka mięsa kotletowa.

Sztuka mięsa na rożnie lub w piecu upieczona na rumiano, kładzie się do ładu na którego spodzie powinna być włoszczyzna i słonina świeżo pokrajana w plastry, wlej do niej buljonu, odrobinę octu, butelkę wina, wsyp kilka goździków, skórki cytrynowej, niech się w tem gotuje na małym ogniu, dopóki sztuka mięsa nie zmięknie; później wybiera się z sosu, kraje z kośćmi kotletowymi, układa na blacie i przekłada chrzanem, (rozpuściwszy funt masła, wrzuci tartego chrzanu i dobrze w nim zasmaż, dodawszy też kawałek suchego buljonu; tę samą sztukę mięsa można przekładać masłem sardelowym lub kartoflami w miejsce chrzanu), sos zaś należy precedzić, zebrać z niego tłustość, wsypać kwaterkę kaparów, i zagotowawszy zalać nim sztukę mięsa.

10. Sztuka mięsa rumiana.

Wziąwszy mięsa wołowego n.p. funtów 12, z części moskowej lub z krzyżówki, włóż ją do ładu, do którego daj włoszczyzny i nieco korzeni, wlej wody i gotuj, póki mięso nie będzie miękkie. Później weź pół funta masła, rozpuść go, wsyp 3 łyżki mąki pszennej i to rozmieszawszy podsmaż, później dodaj pół kwarty śmietany i rozprowadź buljonem, w którym się mięso gotowało, mieszaj, a gdy się zagotuje dodaj ośm żółtek. Skoro ten sos będzie gotowy, w ówczas weź wyżej przygotowane mięso, pokraj w części, ułóż na półmisku razem z rydzami, a polawszy tym sosem, wstaw półmisek pół godziny przed wydaniem do pieca, aby się sztuka mięsa zarumieniła.

11. Sztuka mięsa biała z jarzynami.

Wziąwszy mięsa wołowego, z części moskowej lub z krzyżówki, które powinno być tłuste, włóż do ładu, do czego dodawszy włoszczyzny, nieco korzeni, nalej wodą i ugotuj na miękko. W drugim też ładku, odgotuj tresowane jarzyny, jak to: galarepę, marchew, rzepę i kapustę, scedziwszy z tego wodę dodaj kilka cebulek i pokrajanych kartofli. Później weź ćwierć funta masła, dodaj łyżkę mąki pszennej i rozprowadziwszy to buljonem, w którym się gotowało mięso, zagotuj i wlej do jarzyny, która gdy się zupełnie z nią zagotuje, okłada się z nią na wydaniu sztukę mięsa. Do tej sztuki mięsa można w miejsce tych jarzyn, użyć grochu albo fasoli, ale tak jedno jak i drugie, wprzód w wodzie, a potem w buljonie odgotować należy.

12. Kotlety z mięsa wołowego.

Weź mięsa wołowego, pokrajawszy go z kośćmi, jak się zwykle kraje na kotlety, odbij nie siekając i posól dodawszy nieco pieprzu. Później każdy kotlet maczaj w mące, i obsmarz na rumiano obie strony we wrzącej tłustości. Wybrawszy z onej, włóż do rądelka, do którego wlej pół butelki wina i nieco dobrego buljonu; włóż dwie cytryny w talerzyki pokrajanych, niech się w tem gotuje na miękko. Wydając polewaj tymże sosem i obłóż do koła cebulą, którą tak należy przygotować: włóż ją płukaną do rądelka, a gdy się zagotuje w wodzie, wybierz i obierz z łuski, włóż powtórnie do rądelka, nalej rumianym klarownym buljonom z dodaniem masła i niech się znowu gotuje, póki nie będzie zupełnie miękka.

13. Sztuka mięsa bigosowa.

Zrobiwszy z mięsa wołowego kotlety usiekane sposobem zwyczajnym, ułóż na blachę, na której znajduje się słonina w plastry pokrajana, aby się kotlety nie przepaliły, weź cebuli pokrajanej w talerzyki, i około każdego kotleta ułóż farsz, na wierzch zaś onego nałóż kapusty kwaśnej, która powinna być ugotowana. Z tem stawi się do pieca, a gdy kapusta nabierze koloru rumianego, wyjmij ją i ułóż na półmisek, buljon zaś, który na blasze będzie się znajdował, precedź i zlej nim kotlety.

14. Sztuka mięsa bifszyk z polędwicy.

Weź parę polędwic wołowych, wyżyłowawszy je jeżeliby były zbyt tłuste, odejmij łój, lecz nie zupełnie, później pokraj na części na cal grube, ubiwszy tasakiem osól, posyp nieco pieprzem i zalej oliwą z cytrynowym sokiem. Powinny tak poleżeć przez kilka godzin, aby skruszały, przed wydaniem włóż na ruszt, który natychmiast na rozpalone węgle się stawi, aby oliwa nie ściekała; gdy się opieką na obie strony, włóż na blat i obłóż chrzanem skrobanym, na wierzch zaś dodaj garnitur z kartofli zrobiony w ten sposób: odsmaż na rumiano w tłustości, później włóż do mocnego buljonu, do którego dodaj kawałek masła i soku cytrynowego, w tem zagotowawszy kartofle, zalej sztukę mięsa i daj na stół.

15. Sztuka mięsa dana w wielkich kartoflach.

Kawał mięsa wołowego z części mostkowej, gdy się dobrze ugotuje w wodzie z dodaniem włoszczyzny i korzeni, weź jak największe kartofle, obrawszy je, przekrój na pół, i wybrawszy z nich środki, odsmaż w tłustości. Później rozpuść w rądelku, pół funta masła, wsyp 3 łyżki mąki i mieszając zasmaż, wlej potem śmietany kwart dwie, włóż kawałek buljonu, i skoro się zagotuje, dodaj kilka żółtek. Tak przygotowaną masą smarują się wewnątrz kartofle i nakładają sztuką mięsa. Osypawszy serem holenderskim, ułóż na blachę masłem wysmarowaną i na kwadrans przed wydaniem wstaw do pieca, aby się kartofle zrumieniły. Wyjąwszy ułóż na blat, i polej sosem zwanym glazu, który się robi z mocnego buljonu, masła, soku cytrynowego i kaparów.

16. Sztuka mięsa z rumem.

Weź krzyżówkę lub część mostkową, włóż do rądla, na którego spodzie być powinna włoszczyzna, z funt słoniny w plastry krajanej i kawałek cynamonu; wlej

buljonu i szklankę białego wina, niech się to gotuje, póki mięso nie będzie miękkie. Poczem zbierz buljon i dżawszy z niego tłustość, dodaj sosu zrobionego z masła, mąki i buljonu, z przydatkiem nieco soku wiśniowego. Przed wydaniem zagotuj, dodaj pół szklanki rumu, i tem zlej sztukę mięsa ułożoną na blacie; na garnitur użyj odsmażonych kartofli, albo też oliwek.

17. Sztuka mięsa z ozoru z chrzanowym sosem.

Weź dwa świeże ozory, odgotowawszy je w białym buljonie na miękko, gdy przestygną pokraj w części grube jak na sztukę mięsa. Usmaż cebuli siekanej z masłem, w tem maczaj sztukę mięsa i wluź na ruszt masłem wysmarowany. Przed wydaniem, postaw na gorących węglach aby się zarumieniła obracając ją na obie strony, później ułóż na blacie, przełóż utartym chrzanem zasmażonym w maśle i buljonie. Można także tę sztukę mięsa przekładać masłem sardelowym i zalewać sosem zrobionym z mocnego buljonu, masła i soku cytrynowego.

18. Sztuka mięsa z części zrazowej – (proporcya na 12 osób).

Weź mięsa wołowego z części zrazowej funtów sześć, zrób z niego cienkie zraziki nie siekając, miej do niej uszykowaną z kwartę włoszczyzny drobno uszatkowanej, oraz farsz z mięsa wołowego. Weź rądel wysmarowawszy dno i boki jego masłem, ułóż w nim jeden po drugim zrazy dobrze farszem wysmarowane, póki się całe dno nie okryje, posyp włoszczyzną, i nieco pieprzem angielskim, dalej ułóż znowu rząd zrazów farszem wysmarowanych, posyp włoszczyzną i powtarzaj póki cały rądelek nie będzie wypełniony. Potem wlej trochę wina, postaw na małym ogniu, nakryj pokrywą i niech się tak zrazy gotują, póki nie będą miękkie; należy podlewać często winem potroszę i dobrym buljoniem, aby się nie przypaliły. Na wydaniu wywracają się z rądelka wraz ze sosem.

19. Sztuka mięsa husarska.

Weź wołową polędwicę lub zrazówkę, piecz na rożnie polewając masłem. Miej przygotowanych kilkanaście drobno usiekanych cebul, wycisnąwszy je na płótnie, daj nieco tartego chleba, funt młodego masła, kilka żółtek i trochę tartego pieprzu. Gdy się to wszystko dobrze wymiesza, w ówczas nakrawa się wyżej opieczona polędwica, nakłada cebulą, daje do rądla, podlewa się nieco rumianym buljoniem, i stawi się do pieca, w którym niech się pod pokrywą się zwolna gotuje, póki nie będzie miękka. Później wyjmuje się i wydaje z tymże sosem na blat.

20. Sztuka mięsa kotletowa z rusztu.

Zrobiwszy cienkie kotlety z wołowego mięsa razem z kośćmi, które powinno być dobre i przerastałe, układają się na pokrywę, posypując trochę pieprzem i mało solą, także cebulą i cytryną w talerzyki pokrajaną, i polawszy nieco oliwą, niech to postoi dwa dni, w zimnym miejscu, aby kotlety skruszały. Przed samym wydaniem, kładą się na ruszt, które się stawi na rozpalone węgle, i opiekają się na rumiano, przewracając na obie strony. Uważać należy, aby gdy się upieką, natychmiast były dane do stołu,

albowiem kotlety gdy cokolwiek postoją, zaraz stwardnieją; sos do nich używa się z mocnego buljonu, cytryny i sardelowego masła.

21. Sztuka mięsa à la braise.

Zagotuj na chwilę sztukę mięsa, i włóż ją potem do garnka razem z pokrajaną marchwią, pietruszką, salarami, kilku goździkami, i nieco soli, nakryj dobrze nakrywą i zasklep szczeliny, postaw na gorącym popiele i daj na wierzch węgla, niech się we własnym soku przez dwie godziny dynsuje. Można nawet wziąć mięso surowe, ale godzinę dłużej trzeba je gotować. Tem gotowaniem polepsza się smak, tak drobiu jak cielęciny lub innego mięsiwa, gdyż najsilniejsze soki mięsa ulotnić się nie mogą, i ono staje się kruchsze i bielsze, aniżeli w inny sposób gotowane.

22. Sztuka mięsa duszona, boeuf à la mode zwana.

Naprzeciw krzyżówki leży udziec idący od stawowej kości aż do kolana. Ta część pospolicie pokryta jest tłuszczem, która nigdy do mięsa nie przyrasta, i dlatego nie jest soczysta, temu zdradza się w ten sposób: odetnij grubu kawał uda n.p. 8 funtów w czworobok, pokraj pół funta słoniny w cienkie kostki, osól, opieprz trochę i wymieszaj, naszpikuj z góry na dół, obwiąż mocno szpagatem, potem obłóż dno tygla albo rynki resztą słoniny i tłuszczem z kilka zrazami surowej szynki, włóż na to mięso i duś pół godziny na mocnej grani, obracając na wszelkie boki. Potem nalej pół kwarty wina białego, obłóż sześcioma średnimi cebulami hiszpańskimi, dwunastoma malutkimi marchwiami, sześcioma goździkami, dwoma kawałkami imbiru, dwunastoma ziarenkami pieprzu i osól. Brzegi rynki przykryte obłóż i zasklep we czworo sklejonym papierem, albo ciastem chlebowem, aby mięso nie parowało; postaw na grani, i duś przez 4 albo 5 godzin. Potem zdejm nakrywę, wyłóż mięso na półmisek, zbierz tłuszcz, polej mięso sosem albo daj w sosjerce. Z tłuszczem tej i nieco mąki można także zrobić zaprażkę rumianą, wlać na nią sos, a gdyby ten nie wystarczył dodać trochę zupy jus, zagotować i dać z mięsem. Jeżeli zamiast wody i octu dasz wina białego, będzie smaczniejsza.

Tym sposobem, można dusić każdą część sztuki mięsa, szczególnie z uda, potem idą rostbratle, krajają się w grubości pięciu cali, albo 3 zioberka, z których dwie kostki się wyjmują, a średnia zostaje. Tak uduszony rostbratel, zostaw przez noc w warze, potem pięknie pokrajawszy, daj na zimno z galaretą. Podobnie można dusić także polędwicę i dawać na zimno albo na gorąco. Atoli nie dłużej należy dusić jak dwie godzin.

23. Polędwica duszona.

Wyżyłuj polędwicę ważącą 7 lub 8 funtów, i naszpikuj pięknie słoniną. Potem obłóż dno rądla albo rynki słoniną i łojem, daj cebuli, szalotów, nieco korzeni, octu i wody, włóż na to polędwicę, i nakrywszy dobrze niech się z wolna dynsuje; długości czasu odliczyć nie można, gdyż to zawisło od kruchości mięsa. Potem wyjm, zbierz tłuszcz z sosu, zarumień w nim, a jeśli by nie wystarczył, to użyj trochę masła i mąki, daj szalotów drobno siekanych i cebuli, rozprowadź z sosem z pieczeni i rosołem, włóż w to polędwicę i zagotuj dobrze. Błat na którym się daje polędwica, można ogarnierować pasztecikami albo kartoflami.

24. Polędwica sposobem wiedeńskim.

Oczyściwszy polędwicę ze skóry i zbytnej tłustości, włóż do bejcówki, w której jest, na pół octu, na pół wody, marchew, pietruszka, tymian, parę bobkowych listków cebula, goździki, pieprz i sól, niech w tem 3 lub 4 dni poleży. Potem wyjm, naszpikuj słoninką, wetknij na rożen i piecz z wolna nad ogniem. Piekąc podlewaj bejcówką, i nieco śmietaną, wszelako z początku trzeba z dala trzymać od ognia, dopiero ku końcowi zarumieniać, ponieważżby się wysuszyła. Tłustość ściekającą podchwytuje się brytwanną, sypie się w to mąkę i nalewa trochę śmietany. Gdy się upiecze, połóż polędwicę na misę, polej sosem i garnieruj małemi kartoflami.

25. Mostek.

Obłóż rądel słoniną w listki pokrajaną, łojem, marchwią pietruszką i cebulą, włóż na to dobrze wyżyłowaną polędwicę, parę goździków i kawałek imbiru, i nalej rądel aż do 3ciej części moszczem, octem i wodą, nakryj dobrze, i dynsuj obracając często, aby mięso skruszało. Jeśliby nie puściła z siebie dosyć soku, dynsuj póki się dobrze nie zrumieni, potem posyp parą łyżkami mąki, zarumień podobnie i rozprowadź moszczem i rosołem, a gdy się dobrze zagotuje, precedź przez durszlak, włóż w to polędwicę i zagotuj.

26. Pieczeń angielska.

Z pięknej i wielkiej polędwicy wyjm kość krzyżową, odejm lędźwiową pieczeń wraz z łojem, łój pokraj cieniutko i obłóż nim całą stronę polędwicy, osól zewsząd półtorej łyżki solą, zwiń do kupy i obwiąż mocno szpagatem. Potem wetknij środkiem na rożen, obwiń kilką arkuszami wysmarowanego papieru, i piecz na wolnym ogniu dwie lub półtrzeciej godziny. Na kwadrans przed upieczeniem zdejm papier, Przybliż do ognia polędwicę aby się zrumieniła. Potem zdejm z rożna, rozwiąż, i ułożywszy na półmisku dawaj na stół. W tłustości ściekającej podczas pieczenia możesz podsmażyć kartofle, obłożyć niemi pieczeń, a sok ściekły dać zamiast sosu.

27. Sztuka mięsa duszona.

Nasól piękny kawał mięsa szpikowany wędzonym i w podłuż krajany ozorem i słoniną, poczem włożywszy w rynkę świeżej słoniny, cebuli, marchwi, pietruszki, pokrajanych selerów, skórek cytrynowych, włoszczyzny i pieprzu w całku, włóż na to mięso, a wławszy kwartę wina, trochę octu i wody, nakryj i duś z wolna na ogniu. Gdy zmięknie wyjm z rynki, a zebrawszy tłustość z sosu w rynce, zagotuj w niej pozostałe korzenie, przed wydaniem włóż mięso znowu do rynki i duś cokolwiek; ułożywszy na półmisku polej częścią sosu cedząc przez sitko, a resztę sosu daj w sosjerce.

28. Boeuf à la mode na zimno.

Spory kawał chudego szpikowanego i różnemi korzeniami przyprawionego mięsa, włóż w głęboki rądel, nalewając mięso do połowy winnym octem i wodą, dodaj cebuli i ziół pachnących. Jeżeli to mięso waży 18 albo 20 funtów, w ówczas dodać potrzeba 4 cielęcych lub wołowych nóg drobno siekanych, a przykrywszy z wolna dusić, lub wstawić w piec piekarski, aby przez noc skruszało. Potem wyjąwszy mięso, a

sos precedziwszy i czysto przelutrowawszy zastudza się. Tym sposobem przygotowane mięso, pokrajane w zraziki i obłożone studzieńcem czyli gelée, daje się zimno na wieczerzę.

29. Sztuka mięsa rostbratel.

Ubij dobrze rostbratle, osól i piecz nad wielką granią na ruszcie lub panwi szybko nad ogniem; skoro się zrumioenią na jednym boku, obróć śpiesznie na drugi, potem włóż jeden z nich do półmiska, dodaj kawałek masła i nieco drobno posiekanej zielonej pietruszki, albo też masła sardelowego, na to połóż drugi rostbratel i tak dalej, aż do ostatniego. Lecz półmisek powinien być dobrze rozgrzany, wydając na stół.

30. Sztuka mięsa, rostbratel dynstowany.

Ubiwszy dobrze i osoliwszy rostbratle, włóż do rynki z pokrajaną cebulą, postaw na grani, przykryj i dynsuj na miękko. Potem zdejm pokrywę, niech zbyteczny sok wyparuje. Można także dodać nieco octu lub soku cytrynowego, a wydając na stół dodać drobno posiekanych skórek cytrynowych.

31. Sztuka mięsa, rostbratel z sosem.

Włóż do rądla rostbratle z marchwią pokrajaną w talerzyki, pietruszką, cebulą, nieco tymianu, kilką listków bobkowych i korzeni, dolej w proporcji octu i wody, osól, przykryj, i dynsuj aby skruszały. Dalej zbierz tłustość, wyjmij rostbratle, scedź sos, a do korzeni daj znowu zebraną tłustość, i dynsuj. Potem wsyp parę łyżek mąki, zrumień także, rozprowadź sosem, a gdy się zagotuje, przepuść przez durszlak na rostbratle, włóż małych zgotowanych i obranych kartofli i zagotuj trochę.

32. Sztuka mięsa, sposobem portugalskim.

Kawał mięsa wołowego, szczególnie od pośladka, wiesz się w chłodnym miejscu, a uszpiwowawszy, osoliwszy i przyprawiwszy pieprzem i goździkami, posypuje się mąką grubą, polewa masłem i opieka z obu stron, póki się mąka nie zrumieni. Tak przygotowane mięso włóż potem do rądla, a nalawszy octu i wody, z dodaniem cebuli, kaparów, skórek cytrynowych, gotuj tak długo, póki mięso nie zmięknie, a sos aż do zgęstnienia nie wygotuje się, i wydaj na stół.

33. Sztuka mięsa, czyli rulety z mięsa.

Z kawałka mięsa wołowego, szczególnie z polędwicy powykrawaj talerzyki, ubij, pokraj saradeli, szalotów, nieco pietruszki zielonej, rozsmaruj tem talerzyki, i posyp je miałkim białym pieprzem zmielonym. Potem pokraj słoninę na kawałki jak palec grube, i włóż po kawałku na końcu każdego talerzyka, pozwijaj je do kupy, obwiń szpagatem, albo przymocuj paru patyczkami, włóż masła w rądel, a wnie rulety, przykryj i zarumieniaj, często je obracając. Potem wyjm rulety, posyp tłustość mąką, zarumień, wlej ile potrzeba rosołu, zagotuj, rozwiń potem szpagat z ruletów, włóż do rądla i dynsuj na miękko. Można dać także kilka talerzyków cytrynowych.

34. Wołowy ozór z chrzanem.

Wypłukawszy dobrze ozór, włóż w duży garnek, aby go łatwo dobrać można, nalej w miarę wody słonej, dodaj jedną cebulę, marchew, pietruszki, 6 listków bobkowych i gotuj na miękko przez 3 do 4 godzin. Przyciskając palcem próbuj czy miękki, a będzie nim wtedy, kiedy się ciśnieniu palca poddaje, rozumiesz się, że grubego palca. Gdy masz już dawać wygotuj na panewce 4 łyżek dobrego octu, dodaj 4 łyżek sosu czyli dobrego rosółu z ozora, zapraw 4 goździkami i odrobiną pieprzu, dodaj masła i wygotuj znowu do połowy; tymczasem utrzyj drobno chrzanu, doładź ozór z waru, zdejm z niego czempredziej skórkę, potem ułóż na półmisku albo w całku, albo w cienkie pokrajawszy plasterki, polej zagotowanym sosem, i posypawszy chrzanem wydaj na stół.

35. Sztuka mięsa, sztufada.

Wziąwszy spory kawał wołowiny od cąbru, potłucz go należycie; poczem usiekaj drobno różnych korzeni, z ziółkami aromatycznymi, ponarzynaj gdzieniedzie mięso, i w narznięcia te powtykaj usiekanych korzeni. Potem włóż do rądla słoninę krajaną w talerzyki, kawałek szynki, 4 cebulki, marchew, selery, pietruszkę, cytrynę krajaną w krążki, nieco korzeni, i 4 krómkę chleba nieco przysuszonego, na to połóż mięso, a wlawszy kwartę wina czerwonego, i pół kwarty octu, nakryj pokrywą, i oblep do koła ciastem, aby nie parowało. Potem postaw na węglach i duś prawie 6 godzin, następnie wyjm z rądla, a polawszy sosem przez sitko przecedzonym, wydaj na stół.

36. Ozór z frykando.

Włóż w garnek ozór wołowy, nalej wodą i dodawszy wiązkę zielonej pietruszki, szalotów, marchwi i soli gotuj tak długo, póki się skóra zdjąć nie da. Potem naszpikuj krajaną słoninką we trzy lub cztery rzędy, włóż do rondla słoniny, cebuli, marchwi i szynki, wszystko to pokrajane w talarzynki, podlej rumianą zupą, nakryj rądel i duś na miernym ogniu, póki ozór należycie nie zmięknie. Potem wyjmij z rondla, precedź sos, dodaj dwie łyżki mocnego octu i gotuj tak długo, aż się prawie wszystek wygotuje. Włóż znowu ozór do wygotowanego sosu, obmaczaj w nim te wszystkich stron, na koniec wylóż na półmisek, którego brzegi możesz na garnitar przysmażoną obłożyć cebulą i daj na stół.

37. Pieczeń cielęca.

Opłukawszy i osoliwszy pośladek cielęcy, niech poleży przez dwie blisko godziny, potem wbij na rożen i piecz nad ogniem albo w piecu powoli. Dopiero ku końcowi powiększaj ogień, inaczej pieczeń prędko się zarumieni, piekąc polewaj często tłustym rosółem i masłem. Włożywszy ją na parę godzin przed pieczeniem do ciepłego mleka, a potoem dopiero osoliwszy sprawimy, że stanie się bardzo krucha i biała. Niektórzy lubią ją czosnkien szpikowaną, w takim razie przebij mięso spiczastym nożem i wetknij maleńkie, ząbki czosnku. I z sardelami pokrajanymi na kawałki sporządza się w ten sam sposób, wtedy bierze się zawsze kawałek sardela i kawałeczek wołowego szpiku i piekąc polewa masłem i śmietaną.

38. Pieczeń cielęca najsmaczniej przyprawna.

Obciągnij skórę z pieczeni cielęcej i naszpikuj słoniną. Potem obciawszy kość będącą przy pieczeniu, włóż pieczeń do rynki obłożonej rozmarynem i bobkowymi liśćmi, wlej dwie trzecie części wina i jedną trzecią wody, dodaj pieprzu, imbiru, kwiatu muszkatolowego, goździków, rozmarynu, bazyliki i bobkowych liści, nakryj rynkę i oblep gliną dookoła, aby nie parowała. Postaw na grani, niech się zwolna gotuje. Gdy się należycie wydusi, zdejm nakrycie obrawszy razem glinę, wyjmij z rynki pieczeń, ułóż na półmisku i polej sosen z rynki precedzonym przez durszlak, piekąc wzruszaj rynką czasami, aby się pieczeń nie przypaliła.

39. Pieczeń cielęca szpikowana i bejcowana.

Weź pieczeń cielęcą sporą, poobkrawaj z niej zrazy z wierzchu i naszpikuj, włóż do przyprawnego bejcu, a po upłynięciu 24 godzin, wyjąwszy z niego natrzyj solą i piecz na rożnie tak, aby się nie wysuszyła lecz pięknie była ruaiana. Tymczasem ususzysz sporą grzanekę chleba włóż do garnuszka, nalej wina, okorzeń pieprzem, goździkami, muszkatołowym kwiatem i wszystko razem gotuj. Wydając pieczeń na stół obłóż kształtnie na półmisku pokrajaną w krążki cytryną i polej sosen precedzonym.

40. Duszony mostek cielęcy.

Weź kawał cielęcego mostku wyplukawszy czysto osól. Wyłóż rądel zrazikami ze słoniny i szynki, cebulą hiszpańską, marchwią, pietruszką i selerami, dodaj kilka ziarenek pieprzu, kawałek imbiru i nieco muszkatolowego kwiatu. Włóż na to mostek i nakrywszy dobrze dynsuj rumiano na grani. Dalej posyp trochę mąki na korzonki, a gdy się trochę podusi, rozprowadź bulionom jus i filiżanką octu, zagotuj przez kwadrans. Wydając, wyłóż mięso na półmisek, a sos precedź przez durszlak na mięso. Jeżeli się podoba można dać ostrygi, oliwki lub szampiony, lecz wtedy należy precedzić sos na kwadrans przed wydaniem i zagotować z jedną z tych rzeczy.

41. Farsz z cielęcych wątróbek na zimno służący do zimnych pasztetów.

Weź dwie wątróbki cielęcę, wybrawszy z nich żyłki usiekaj. Rozpuszcza się funt masła, usmażywszy w nim kilka cebul drobno usiekanych, kładzie się wątróbkę i trzyma się na ogniu mieszając, dopóki nie zbieleje, wówczas wyklada się na płótno i wycisnąwszy z niej wodę, przeciera się przez rzadkie sito. Usmaż jajecnicę na maśle którą podobnie przez rzadkie sito przetrzeć należy. Weź kawał cielęciny obranej z żyłek, usiekaj jak najdrobniej i tłucz w móżdzierzu na miazgę, dodaj też część czwartą świeżej słoniny, drobno usiekanej i przetartej przez sito, bułki pszennej w mleku umoczonej i wyciśniętej na płótnie, wątróbkę przetartą przez sito, jajecnicę, nieco gałki muszkatolowej, pieprzu, kilkanaście surowych jaj i rozpuszczonego bulionu pół funta. Wymieszawszy to dobrze razem dodaj nieco trufl w kostkę krajanych. Tym sposobem przygotowany farsz kładzie się do pokrywy masłem wysmarowanej, której dno i boki wyłożone są cienko krajaną słoniną, wysmarowawszy dobrze masłem papier przykryj farsz i wstaw na pół godziny do gorącego pieca. Farszu tego, gdy ostygnie, używa się do zimnych pasztetów.

42. Farsz biały z cielęciny służący do rulad z indyków, głów wieprzowych itd.

Weź pieczeń cielęcą, wybrawszy z niej kości, żyły i plewy, krajaj i siekaj jak najdrobniej. Do tego dodaj czwartą część usiekanej słoniny, tyleż jajecznicy usmażonej na maśle z cebulą, pszennej bułki umoczonej w mleku i wyciśniętej na serwcie, gałki muszkatołowej, nieco pieprzu. Utłukszy to dobrze na miazgę dodaj 10 jaj surowych, nieco suchego bulionu i majeranu, umieszawszy wszystko razem przetrzyj przez rzadkie sito i używaj tam, gdzie będzie potrzeba. Farsz przeciera się przez sito dlatego, aby był delikatniejszy. Podobnie robi się farsz z piersi indyka.

43. Kotlety cielęce z rusztu sposobem francuskim.

Weź część kotletową będącą koło nerek, bo tam nie ma żyłek, zrób z niej kotlety, odbijając tasakiem, tak jak bifszyk, posól, posyp zieloną pietruszką i nieco tartym pieprzem i pokrop sokiem cytrynowym. Tak gdy pobędą parę godzin, maczaj w maśle z rozbitymi jajami i osyp tartym chlebem. Weź ruszt, smaruj masłem i obsypawszy tartym chlebem ułóż na nim kotlety pokropiwszy masłem z wierzchu. Postaw ruszt przed samym wydaniem na rozpalone węgle. Odpiekłwszy kotlety na rumiano na obie strony i ułóż je dokoła brzegu półmiska wysmarowanego masłem sardelowym lub ze siedzi holenderskich, do środka zaś włóż perdutę z jaj i zalawszy mocnym rumianym bulijonem z cytryną wydaj do stołu.

44. Kryzki cielęce z białym sosem.

Czysto wymyte cielęce kryzki posyp solą i mąką, wytrzyj ją i jeszcze raz wymyj czysto. Potem gotuj na miękko w rosole, dodaj nieco octu, cebuli i skórek cytrynowych, następnie wsyp mąki do masła, rozprowadź rosółem i zagotuj. Kryzki pokrajaj w kawałki, odejmij niepotrzebną tłustość, potem włóż w rosół i dodawszy nieco pieprzu i muszkatołowego kwiatu raz jeszcze zagotuj.

45. Mostki cielęce z agrestem.

Gdy mostki będą przygotowane i na miękko w białym buljonie odgotowane, wyjmij je z onego; skoro oschną maczaj je w rozbite jaja i smaź na maśle rumiano. Weź surowy agrest, zagotowawszy go w wodzie odlej natychmiast na durszlak, potem do funta cukru wlej szklanekę wody, dodaj cokolwiek skórki cytrynowej i zagotowawszy włóż do tego odgotowany agrest. A skoro on naciągnie cukru wydaj na półmisek razem z przygotowanymi mostkami.

46. Ozór w frykando.

Włóż w garnek ozór wołowy, nalej wodą, a dodawszy wiązkę zielonej pietruszki, szalotów marchwi i soli, gotuj tak długo, póki się skóra zdjąć nie da. Potem naszpikój krajaną słoninką we trzy albo cztery rzędy, włóż do rądła słoniny, marchwi, cebuli i szynki, wszystko to pokrajane w talerzyki, podlej rumianym bulijonem, nakryj rondel i duś na miernym ogniu, póki ozór należycie nie zmięknie. Potem wyjmij z rondla, precedź sos, daj dwie łyżki mocnego octu i gotuj tak długo, aż się prawie wszystek wygotuje; włóż znowu ozór do wygotowanego sosu, obmaczaj go w nim ze wszystkich

stron i wyłóż na półmisek. Przed wydaniem na stół, możesz na brzegi półmiska zrobić garnitur z obsmażonej cebuli.

47. Ozór z polskim sosem.

Odgotowawszy w osolonej wodzie ozór na miękko, obciągnij z niego skórę i włóż do rondla. Dodaj potem słoniny w plasterki pokrajanej, sporą cebulę, cienko krajanej marchwi, trochę pieprzu i nieco chrząstek cielęcych, niech się to wszystko dusi na żarze, aż do zrumienienia. Potem wsyp sporą łyżkę mąki, zarumień rozprowadź do połowy czerwonym winem, niech się zagotuje. Przecedziwszy sos przez sito w inny rondel, daj trzy lub cztery łyty dobrych rodzynek, trzy łyty pokrajanych migdałów, włóż ozór i zagotuj ponownie. Przed wydaniem na stół naszpikuj ozór drobno pokrajanymi migdałami, wyłóż na półmisek i polej sosem.

48. Potrawka cielęca pospolita.

Rozpuść masła w rondlu, włóż do niego w kawałki pokrajaną cielęcinę i nieco drobnej siekanej pietruszki zielonej i nakrywszy dobrze gotuj na miękko. Jeśliby sok mocno parował, dolewaj od czasu do czasu nieco tłustego rosołu, dosyp parę łyżek mąki, niech się zasmaży, rozprowadź to rosołem i zagotuj. Szampiony pokrajane w cienkie listeczki dodadzą wiele smaku tej potrawce.

49. Potrawka cielęca z zielonym groszkiem.

Sporządza się tym samym sposobem, tylko do funta mięsa uduś w maśle miękko pół kwarty zielonego groszku, wrzuć to potem do potrawki i zagotuj.

50. Potrawka cielęca z ryżem.

Funt czysto wyplukanej cielęciny, jeśli można to z części piersiowej, gotuje się nieco w rosole, potem kładzie do rondla kawałek masła lub pozłotę rosołu, półtorej ćwierci kwarty czysto wyplukanego ryżu i nalewa kwartą rosołu. Kładzie się cielęcine i nakrywszy dynsuje dobrze przez godzinę, aż mięso będzie miękkie. Po tym czasie wyjmuje się cielęcinę, wyklada na półmisek i daje na nią ryż.

51. Potrawka cielęca z sosem cytrynowym.

Pokrajaj w cienkie zrazy pośledek cielęcy, osól i poprzewlekaj go cieniutką słoninką, posyp mąką, obwałaj w rozbitych jajkach osyp tartą bułką i piecz na rumiano w szmalcu. Potem wysmaruj rondel masłem, włóż na to zraziki, daj skórek cytrynowych, muszkatołowego kwiatu, drobno siekanych sardeli, śmietany i soku cytrynowego i zagotuj dobrze.

52. Ragout biały.

Dla zrobienia doskonałego ragout potrzeba kogucich grzebyków, i cielęcych krysek, podniebienia, cielęcych nerek, szampionów i innych rzeczy jak to: grochu cukrowego, raków, trufl i tym podobnych. Wszelako można także robić ragout

z niektórych tych rzeczy np. z krysek i główki cielęcej. Zagotowawszy takowe nie bardzo miękko pokrajaj w drobne kawałki, grzebienie kogucie polej ukropem, aby z nich zlała wierzchnia skórka, co się przez tarcie palcami skutecznia., Potem gotuj w rosole przez godzinę albo półtorej z trochę cytrynowego soku, podniebienie zaś gotuj w osolonej wodzie na miękko, potym. oczyść i krajaj w cienkie paski. Nerki zagotują się w rosole tylko przez parę minut. Przygotowawszy tym sposobem wszystkie części stawia się rondel z masłem nad granią, gdy się mocno rozgrzeje, kładą się wan wszystkie ragouty, dynsują nieco, posypują mąką i rozprowadzają bulionem. Potem krajają się w listki szampiony, dynsują w maśle, wkładają do ragontów i zagotowują. Jeżeli ragout daje się z grochem zielonym, dynsuj groch w maśle z drobno siekaną zieloną pietruszką i wmieszaj do ragout. A jeżeli chcesz dać z rekami ugotuj z pietruszką, poodejmuj szyjki i nóżki, z reszty zrób masło rakowe, użyj go do zrobienia ragout i przydad wreszcie szyjki i nóżki.

53. Ragout z cielęciny z grzybami.

Ugotuj cielęcinę na pół w rosole, pokrajaj w kosteczki i dynsuj w rondlu na miękko z drobno posiekaną pietruszką, grzybkami w talarki pokrajany, dołóż masła posyp potem trochę mąki, rozprowadź rosółem i zagotuj.

54. Smażone nóżki cielęce.

Nóżki cielęce oczyszczone i w osolonej wodzie na miękko ugotowane obiera się z kości, kraje na kawałki, posypuje mąką, potem macza w rozbitych jajkach, albo w ich braku w wodzie, posypuje dobrze tartą bułką i smaży szybko na gorącym szmalcu. Można je dawać do każdej jarzyny, szczególnie do zieleniny.

55. Sznycel cielęcy.

Ubiwszy takowy posyp go solą i tartą bułką i wypiekaj na obie strony w płytkiej panwi z masłem. Można także dodać saku cytrynowego albo nieco octu, a wydając posypać kaparani i skórką cytrynową.

56. Zrazy z cielęciny.

Kawał cielęcej pieczeni kraje się w cienkie plastry, potem zasmaża się mąkę w maśle, dodaje drobno siekaną pietruszkę i rozprowadza rosółem, octem i winem; w to wkłada się cielęcinę, sos zgęszcza się tartą, bułką i przynajmniej przez pół godziny gotuje.

57. Paszтет zimny z polędwicy.

Z polędwicy z dobrego wołu, żeby lój na niej był biały zdejm plewę, pokraj jak na befsztyk i każdy kawałek naszpikuj przez środek słoniną i szynką odgotowaną, lub ozorem wędzonym także odgotowanym, z pieprzem i pietruszką wymieszaj. Następnie włóż w rondel kawałki, wrzuć w to listki bobkowe, masła kawałek, postaw na wolnym ogniu, nakryj i czasem potrząsaj; a gdy kawałki będą, gorące i stwardnieją odstaw i nakryj.

Zrób farsz jak do zająca, i miej ciasto zrobione do pasztetów, nakryte; miej także słoninę w plasterki pokrajaną, trufle lub szampiony zapasowane, i w talerzyki na dwoje pokrajane. Ciasto rozwałkuj i zrób pasztet, jak się wyżej powiedziało. Pasztet ze zrazówki cielęcej pokrajanej i kawałków szynki obgotowanej, podobnie się robi.

58. Pasztet gorący z podniebek wołowych.

Ze dwanaście dużych podniebek wołowych oczyść, oblanżeruj, zedrzyj skórę wymyj i ugotuj w dobrym brezie; następnie wybierz, gdy będą miękkie; niech wystygną, i miej farsz z kur lub cielęciny zrobiony jak zwykle, dodaj do niego ze dwie łyżki duże finzerwy; farsz żeby nie był twardy i dosyć żeby go było. Miej szampiony lub trufle w talerzyki pokrajane. Zrób pasztet z ciasta, włóż na spód farszu w pasztet, rozgarnij go, smaruj podniebki farszem grubo, połóż na farszu szampiony lub trufle i zwiń w krążek. Takich krążków włóż sześć w pasztet, a na nie drugie sześć także nałożone farszem z truflami i w krążek zwinięte, nakryj z wierzchu farszem, połóż trufle lub szampiony na wierzchu a na tych dwa listki bobkowe; nakryj słoniną, zakryj ciastem, obrób naokoło i wyszczyp wierzch, brzegów szczypcami; posmaruj jajkiem z mąką zmieszany, ogarnij pasztet ładnie, posmaruj drugi raz jajkiem z mąką rozbitą, i wsadź w piec dość gorący. Gdy dobrą godzinę w piecu posiedzi i kolor będzie ładny, wyjm z pieca, oberznij i odrzuć pokrywkę, zdegresuj pasztet jeżeli tłusty, polej dobrym rumianym sosem z winem madera, z szampionami lub truflami, i daj na stół.

Wszystkie gorące pasztety wyjąwszy z pieca, poglasuj głasem czyli pędzelkiem w głasie umaczanym: to nadaje ładny kolor rumiany.

Do smarowania tych ciast dodaje się do jaj maki; nie je się tego, ale to daje pasztetowi moc i ładny kolor.

Do stołu gorące pasztety daje się bez pokrywek, ale na wierzchu każdy powinien mieć dobrą minę; słonina i listki bobkowe na wierzchu pasztetu, powinny być zawsze zrzucone na wydawaniu.

Wieprzowina do gotowania nie ma być tłusta, i jest smaczną tylko do dwóch lat. Mięso z wieprza bitego po dwu leciach, jest łykowate, twarde i nieprzyjemne.

1. **Sztuka mięsa z szynki.**
2. **Sztuka mięsa ze smakiem sardelowym.**
3. **Sztuka mięsa z kotletów wieprzowych.**
4. **Polędwica szpikowana.**
5. **Pieczeń wieprzowa.**
6. **Polędwica szpikowana słoniną.**
7. **Prosię nadziewane w galarecie.**

1. Sztuka mięsa z szynki – (proporcja na 12 osób).

Weź nie bardzo tłustej szynki samego miększu funtów 15, co jeśli będzie słone, wymocz, tak przygotowaną włóż do rądla, nalej wodą i gotuj przez godzinę. Potem wyłóż do drugiego rądla, do którego włożywszy nieco włoszczyzny i korzeni, podlej tyle bulionu, aby szynka była zupełnie zajęta, i pół butelki madery, postaw na ogniu i gotuj dopóki nie będzie zupełnie miękka. Później wyjm, pokraj w zrazy i ułóż na półmisku, to zaś, w czem się szynka gotowała, przecedź przez sito do innego rądelka, do czego dodaj trochę sosu, nieco rozmaitych garnitur z marynat, i przed wydaniem do stołu zagotowawszy zalej tem szynkę. Przy tej sztuce mięsa, na tym samym półmisku, można także dawać inny gatunek sztuki mięsa.

2. Sztuka mięsa ze smakiem sardelowym.

Uszpikowawszy polędwicę słoniną, posyp korzeniami, cebulą w talerzyki pokrajaną, i obwiń papierem, który powinien być masłem wysmarowany; tak przygotowaną włóż na rożen, uważając aby była przygotowaną przed samym wydaniem do stołu. Jeżeli by nie było sardeli, w ówczas do dwóch polędwic wetrzuj wymoczonych śledzi holenderskich, utłucz z funtem świeżego masła, i przetrzuj przez sito, aby kosteczki nie przeszły. Narznawszy polędwicę, nakładaj ją tem masłem sardelowym; trzeba mieć przygotowany sos, który przed samym wydaniem zagotuj, i zalej niem sztukę mięsa, a dla smaku dodaj cytryny i jakiegokolwiek garnituru.

3. Sztuka mięsa z kotletów wieprzowych.

Zrobiwszy kotlety usiekane z części wieprzowej, należy nieco posolić i pieprzem posypać. Wziąwszy trochę masła, usmaż w nim drobno usiekanej cebuli, ostudź i wbij kilka jaj, które rozmieszaj dobrze z cebulą, i w tem maczaj każdy kotlet, osypując chlebem pszennym mialko utartym, tak przygotowane układają się na blachę masłem wysmarowaną. Przed wydaniem, na kwadrans należy wstawić do gorącego pieca, gdy się zaś na blat już układają, należy okładać na około chrzanem skrobanym i zalać do środka sosem musztardowym.

4. Polędwica szpikowana.

Weź piękną polędwicę, zdejmij z niej skórę, potem weź jedną część octu a dwie części wody, włóż do tego kilka cebulek, marchwi, pokrajanych skórek cytrynowych, dwa listki bobkowe i trochę pieprzu w całość. Zagotuj, mocno i nalej tym na gorąco polędwicę, przykryj, niech tak przez 12 lub 24 godziny w chłodnym miejscu postoi. Wtedy wyjąwszy polędwicę naszpikuj słoniną, wyjmij z bejcy marchew i cebulę, włóż do rynki, a na to daj polędwicę, podłóż z wierzchu i spodu ognia i duś zwolna przez dwie godziny, póki cokolwiek się nie zarumieni. Potem wlej do tego pół kwarty śmietany i duś znowu przez kwadrans, aby sos nabrał żółtego koloru, wydając na stół ułóż polędwicę na półmisku i zalej sosem.

5. Pieczeń wieprzowa.

Grzbiet wieprzowy piecze się pospolicie w piecu, ponieważ przy ogniu skórka łatwo czernieje. Dlatego wypłukawszy i osoliwszy należy kładzie się do brytfanny z trochę wody, zostawia tak długo w piecu, aż skórka odatawać zacznie. Potem kraje się skórę w podłuż i w poprzek w kostki jak palec duże i piecze często obracając. Skórka powinna być jak szkło krucha i pryskająca, jeżeli pieczeń ma być piękna.

6. Polędwica szpikowana słoniną.

Weź piękną polędwicę, zdejmij z niej błonę, nasól. Potem weź jedną część octu na dwie części wody, włóż do tego kilka cebulek, marchwi, skórkę cytrynową na kawałki pokrajaną, dwa listki bobkowe i trochę pieprzu w całość. Zagotuj mocno i polej tym na gorąco polędwicę, nakryj, niech tak przez dwanaście do dwadzieścia godzin w chłodnym poleży. Wtedy wyjąwszy polędwicę słoniną naszpikuj, wyjmij z bejcy marchew i cebulę, włóż do rynki a na to polędwicę. Daj z wierzchu i ze spodu ognia i duś z wolna póki się cokolwiek zrumieni. Potem wlej do tego pół kwarty śmietany i duś jeszcze przez kwadrans, aby sos nabrał żółtego koloru. Wydając polędwicę na stół ułóż na półmisku i polej sosem.

7. Prosię nadziewane w galarecie.

Z czysto oprawnego prosięcia powybijaj wszystkie kości, zrób potem siekanke z cielęciny, przyprawną trufkami i różnymi ziołami, i nadziej nią prosię, ułóż kształtnie do rondla i zagotuj w tęgim rosolu, ugotowawszy postaw niech zastygnie, aby rosół zgalareciał.

Baranina pod jesień jest najsmaczniejsza.

1. **Sztuka** mięsa włoska z pieczeni baraniej.
2. **Baranina** z ogórkami.
3. **Pieczeń** barania.
4. **Baranina** z ogórkami.
5. **Baranina** z sosem z pomidorów.
6. **Baranina** na sposób sarniny.
7. **Baranina** z ryżem.
8. **Kotlety** baranie z ryżem faszerowane.
9. **Mostki** baranie z sypkim ryżem.
10. **Mostki** z młodą rzodkwią redysą.
11. **Szpikowane** kotlety baranie.

1. **Sztuka** mięsa włoska z pieczeni baraniej.

Weź najwyborniejszą pieczeń baranią, wymocz ją zdjawszy zewnętrzną błonę, uszpikuj wewnątrz andywiją i osól. Zgniotłwszy ciasto dość twarde z żytniej mąki, zaparz i rozwałkuj na pół cala grubości; wysmarowawszy go dobrze masłem, włóż cebuli w talerzyki pokrajanej, bobkowego liścia i nieco goździków; do tego ciasta włóż wyżej przygotowaną pieczeń, i zawinąwszy nią, oblej ciasto tłustością, i włóż do gorącego pieca na godzin trzy. Przed wydaniem, wywinąwszy pieczeń z ciasta, narznij w części, obłóż odsmażonym chlebem żytnim, w kształcie korków od butelki i zalej sosem. Na garnitur używają się salusfy odsmażone w klarze.

2. **Baranina** z ogórkami.

Wyłóż rondel słoniną, cebulą, marchwią, pietruszką, selerami; pokrajawszy to wszystko w paski dodaj tymianku, bobkowych listków, goździków i kawałek imbiru; włóż w to jeden albo dwa baranie pośladki i wlej na to w równych, częściach wody i octu, aby mięso zakryła. Gdy się miękko udusi, wyjmij, wylej sos z korzonków i zarumień, potem wsyp na to parę łyżek mąki, zarumień i rozprowadź sosem. Dalej obierz świeże ogórki, pokrajaj w kawałki grubości połowy palca, powybijaj ziarnka, dynstuj je na miękko w maśle, przecedź na nie sos, włóż w to baraninę i zagotuj dobrze.

3. **Pieczeń** barania.

Zdjawszy z baraniego pośladka skórę poprzewlekaj go słoniną i polewając śmietaną piecz na rożnie. Uważać należy, aby nie wysechł, i aby był sosisty. Śmietankę ociekającą na patelnię można wlać do rumianego sosu, zagotować cokolwiek i albo i połączyć ją z pieczeń, albo ją dać w osobnej sosjerce.

4. Baranina z ogórkami.

Wyłóż rondel słoniną, cebulą, marchwią, pietruszką, selerami, i pokrajawszy to wszystko w paski dodaj tymianku, bobkowych listków, goździków i kawałek imbiru, włóż w to jeden albo dwa baranie pośladki i wlej w to w równych ilościach wody i octu, aby mięso zakryły. Gdy się miękko udusi, wyjmij, wlej sos z korzonków i zarumień, potem wsyp na to parę łyżek maki, zarumień i rozprowadź sosem. Dalej obierz świeże ogórki, pokrajaj w kawałki grubości połowy palca, powybijoraj ziarnka, dynsuj je na miękko w maśle, precedź przez nie sos, włóż w to baraninę i zagotuj dobrze.

5. Baranina z sosem z pomidorów.

Wyłóż rondel słoniną, talerzykami cebuli, tymiankiem, parą bobkowych listków, włóż w to młodej baraniny, polej octem i wodą i dynsuj na półmiękko. Gdy się sok prawie wydynsuje, daj 24 albo 30 pomidorów i nakrywszy dobrze niech zmiękną. Skoro mięso skruszeje, wyjmij, wsyp do soku parę łyżek maki, zarumień i rozprowadź rosółem, przetrzyj przez durszlak, włóż baraninę i jeszcze raz zagotuj.

6. Baranina na sposób sarniny.

Przygotuj kwaśnego sosu, jaki przy zającu jest opisany, polej nim pośladek barani słoniną naszpikowany, szpikiem i czosnkiem, niechaj tak przynajmniej pięć dni poleży. Potem kładzie się z korzonkami do rondla masłem wyasarowanego, nalewa trochę bulionu i obracając często dynsuje przez godzinę, dalej wkłada na rożen, polewa śmietaną i kwaśnym sosem i zwolna piecze na rumiano. Do ściekającej tłustości kładą się odgotowane i obrane kartofle, a na wydaniu garnieruje się nimi półmisek.

7. Baranina z ryżem.

Weź pośladek młodego barana, włóż do rondla nakryj i dynsuj aż zmięknie. Potem, wyjmij i do soku, który powstał w rondlu, wrzuć pół funta ryżu i również gotuj, ale nie nazbyt miękko. Potem zagotuj ryż razem z pośladkiem we dwóch kwartach rosółu i wydaj na stół.

8. Kotlety baranie z ryżem faszerowane.

Uformowawszy baranie kotlaty siekane ułóż na blachę masłem wysmarowaną i obłóż każdy cielęcym farszem. Należy mieć ryż ugotowany na miękko w białym bulionie i nim nałożyć kotlaty. Obsypawszy parmezanem wstaw na pół godziny do pieca zalej potem sosen dodawszy do niego nieco kminku tłuczonego i wydaj do stołu.

9. Mostki baranie z sypkim ryżem.

Tłuste baranie mostki, gdy oczyścisz nalej mocnym białym bulionem i zagotuj miękko. Weź półtora funta oczyszczonego ryżu, nalej precedzonym bulionem od mostków, dodaj nieco kwiatu muszkatołowego, pół funta masła i trochę cukru i wstaw pod pokrywą do gorącego pieca. Skoro ryż będzie gotowy, wyjmij z pieca i daj na półmisek przekładając mostki warstwami, zalawszy masłem zarumienionym z tartym chlebem, wydaj do stołu.

10. Mostki z młodą rzodkwią redysą.

Skoro mostki odgotujesz, pokrajaj je w cząstki, maczaj w rozbite jaja, a osypawszy tartym chlebem odsmaż na blacie i daj na półmisek obkładając redysą, którą tak się przyrządza:

Obrawszy redysę odgotuj na miękko w wodzie, a z tej włóż do zimnej wody, rozpuściwszy ćwierć funta cukru tłuczonego, domieszaj łyżkę mąki pszennej, włóż rzodkiewkę i nalej wodą, aby się całkiem zajęła. Przed wydaniem gotuj na mocnym ogniu; gdy się sos nieco wygotuje, bierz wówczas na półmisek. Z tak odgotowaną rzodkiewką możesz dać mięso odsmażone.

11. Szpikowane kotlety baranie.

Potrzeba je nieco grubiej wykrawać, potem ubiwszy nożem ostrożnie aby nie poprzerynać, szpikuje się one pięknie delikatną słoninką, kładzie się do rondla z masłem i cebulą w paski pokrajaną i nakrywszy dynsuje się, póki ściekający z nich sok nie zacznie się zarumieniać. Potem zdejmuje się, nakrywa i takowe wypiekają się z obu stron na żółtawo-rumiano.

Indyk tylko do dwu lat ma dobre i smaczne mięso.

1. File z piersi indyka lub kury a'la minute.
2. Indyk w kształcie jeża.
3. Indyk nadziany.
4. Indyk pieczony.
5. File z piersi indyka.

1. File z piersi indyka lub kury a'la minute.

Odjąwszy same piersi od indyka lub kury wybierz z nich żyłki, usiekaj drobno i utłucz w móżdżerzu, dodaj pół funta świeżego gasła, trzy białka, nieco muszkatołowego kwiatu, przetłukłszy to dobrze razem rób file w kształcie i wielkości kotletów i ułóż na pokrywę lub blachę, której spód powinien być masłem wysmarowany. Ogarniruj kawiozem i kaparkami, wlej kieliszek wina i nieco soku cytrynowego, przykrywszy papierem masłem wysmarowanym wstaw na parę minut przed samym wydaniem pod pokrywą na ogień lub do pieca. Tym samym sposobem robi się file z zająca lub sarny. Dla przepychu i ozdoby można na jednym półmisku dawać trzy gatunki file, jak to: z kur lub indyka, które będą koloru białego, z zająca lub sarny, koloru czekoladowego i grzanek pszennych w maśle odsmażonych, koloru złotawego. Zalewają się sosem cytrynowym i dodać do nich można szampionów lub jakiego innego garnituru.

2. Indyk w kształcie jeża.

Weź indyka sprawionego, przekraj piersi i wyjmij kość piersiową, potem przypraw nadzienie podług upodobania, nadziej nim indyka, zaszyj i gotuj w rosole. To wykonawszy ustruż z drzewa cienkie i malutkie igliczki, pozatykaj na nich po kawałku tłustej wątroby, mlecza cielęcego, szynki i tym podobnych rzeczy, obtaczaj w białkach, obsyp tartą bułką i usmaż w szmalcu. Potem wyłóż ugotowanego indyka na półmisek, piersią na spód, a grzbietem do góry, nie odcinając szyjki, która ogonek wyobraża i poobsadzaj grzbiet usmażonymi igliczkami i polawsz sosem daj na stół.

3. Indyk nadziany.

Kawałek mocno rozbitego masła rozkłóć z trzema jajami, potem dodaj dwie w mleku rozmoczone i znowu dobrze wyciśnione bułki, ćwierć funta rodzynek, tyleż winogron i migdałów w kostkę, pokrajanych, wymieszaj dobrze i nadziej tym wól indyka sprawionego powyższym sposobem, obwiąż szpagatem i piecz go jeszcze wolniej jak indyka bez nadzienia. Zamiast rodzynek biorą się także winogrona, migdały i kasztany pieczone, ale wtedy dodać trzeba sześć łutów w kostkę pokrajanego szpiku, inaczej nadzienie byłoby za suche.

4. Indyk pieczony.

Indyk wyrosły do połowy osmala się jak kapłon, roztwiera, osala, wbija na rożen i piekąc polewa masłem, Jednak z początku wymaga indyk mniej gorąca, ponieważ zwykle więcej jak połowa większy jest od kapłona i dlatego dłuższego do upieczenia potrzebuje czasu. Można go także obwinąć papierem masłem wysmarowanym, a na pół godziny przed wydaniem zdjąć papier i dodać mocnego ognia, aby nabrał pięknego, rumianego koloru.

5. File z piersi indyka.

Odjawszy same piersi od indyka wybierz z nich, żyłki, usiekaj drobno i utłucz w moździerzu, dodaj pół funta świeżego masła, trzy białka, nieco muszkatołowego kwiatu. Przetłukłszy to dobrze razem rób file w kształcie i wielkości kotletów i ułóż na pokrywę albo blachę, której spód powinien być masłem wysmarowany. Ogarniowawszy kawiozem i kaparkami wlej kielszek wina i nieco soku cytrynowego, przykryj papierem masłem wysmarowanym i wstaw na parę minut, przed samym wydaniem, pod pokrywą, na ogień lub do pieca. Tym samym sposobem robi się file z kury, zająca lub sarny.

Dla przepychu i ozdoby można na jednym półmisku dawać trzy gatunki file, jako to : z indyka lub kur, które będą koloru białego, z zająca lub sarny koloru czekoladowego i grzanek pszennych w maśle odsmażonych. koloru złotawego. Zalewa się to wszystko sosem z cytryną i dodać można szampionów lub jakiego innego garnituru.

Rozdział V **Gęś**

Gęsi najsmaczniejsze są w szóstym miesiącu; gdy im już rok minie, nie pomoże żadne karmienie, mięso będzie twarde i łykowane.

1. **Gęś pieczona.**
2. **Gęś pieczona z kartoflami (kasztanami).**
3. **Gęś w piecu pieczona.**
4. **Gęś z marmoladą.**
5. **Gęsie nóżki.**
6. **Ragout z młodej gęsi.**
7. **Kielbaski z gęsich wątróbek.**
8. **Pasztet zimny z wątróbek gęsich.**
9. **Pasztet gorący z wątróbek gęsich.**

1. **Gęś pieczona.**

Sprawiwszy takową i poodcinawszy skrzydła, nogi, głowę i szyję wypłucz nałożycie, osól, wytrzyj mejeranem, wetknij na rożen, obwiąż szpagatem i piekąc rumiono polewaj często sosen lub, masłem. Można ją także wewnątrz okorzenić pieprzem i cebulą hiszpańską, włożyć w nią kasztany, kartofle, albo jabłka i piec ją tym sposobem.

2. **Gęś pieczona z kartoflami (kasztanami).**

Sprawiwszy gęś opłucz i osusz tak z wierzohu, jak od środka. Upiecz potem funt kasztanów, pokrajaj w kawałki i zrób rodzaj siekanki z drobno usiekanej gęsiej wątróbki, kawałka cielęciny i pietruszki, cebuli z dodatkiem korzeni, wyłożywszy ją do masła zasmaż na wolnym żarze mieszając często, potem odstaw, aby wystygła. Tą siekanką nadziej gęś, zaszyj i piecz na rożnie albo w piecu. Upiekłszy daj na stół z sosem pioant odcedziwszy wprzód tłustość.

3. **Gęś w piecu pieczona.**

Sprawiwszy gęś włóż ją do podługowatej brytfanny, dodaj słoniny, cebuli w całku, soli, pieprzu i różnych, korzeni, wlej rosółu, białego wina i piecz w piecu miernie ogrzanym. Piekąc polewaj sosem z brytwanny i przewracaj na wszystkie strony. Upiekłszy ułóż na półmisku, obłóż dookoła pieczoną cebulą, a zebrawszy tłustość zagotuj sos i polej nim gęś upieczoną.

4. **Gęś z marmoladą.**

Oczyściwszy gęś karmną opieka się ją na rożnie rumiano. Przed wydaniem odłącza się mięso od kości i ułożywszy na półmiskę, na którym jest marmolada, wydaje do stołu. Marmeladę robi się tak: weź kilka winnych jabłek, upiecz je w piecu i przetrzyj przez sito, dodaj pół kwarty kwaśnej śmietany, ćwierć funta cukru miałko tłuczonego,

ośm surowych żółtek, mieszaj to razem na ogniu. Skoro się ogrzeje, będziesz miał gotową marmoladę.

5. Gęsie nóżki.

Weź kilkanaście gęsich nówek, nalej je białym bulionem i gotuj póki nie będą miękkie. Wtedy wyjmij z bulionu i nałóż na każdą ragout albo farszu z wątróbek. Tak przygotowaną każdą nóżkę należy zawinąć w opłatek umaczany w słodkim mleku, później macza się w rozbite jaja, osypuje się tartym chlebem pszennym i smaży na rumiano w klarownym maśle. Ułożony na półmiskę zalewa się serem i wydaje do stołu. Gęsie łapki mogą się dawać ze wszelkimi jarzynami.

6. Ragout z młodej gęsi.

Szyjkę, skrzydełka, nóżki, wątróbkę i żołądek gęsi kaczki kraje się w drobne kawałki i dynsuje na miękko w rondlu masłem wysmarowanym z drobno posiekaną cebulą i cytrynowymi skórkami z octem i roselem, potem posypuje się trochę mąki i rozprowadza rosołem.

7. Kielbaski z gęsich wątróbek.

Zagotuj wątróbki gęsie i utrzyj no tarce, weź posiekanej cebuli i usmaż na maśle aby zmiękła, dodaj chleba moczonego w mleku i wyciśniętego i truflki drobno krajanych. Wszystko to utrzyj razem w makaturze lub w rondlu, potem dodoj soli, pieprzu, korzeni, ziół duszonych jako: tymianku, bazyliki, majeranku, kilka żółtek, filizankę śmietanki, wywieszaj to razem i rób kielbaski.

8. Pasztet zimny z wątróbek gęsich.

Kilkanaście wątróbek z gęsi karmnych namocz w zimnej wodzie. Małą wątróbkę cielęcą, białą, z młodego cielęcia także namocz, oczyść je, odrzuć żółć, i miejsce to, gdzie była żółć, dobrze wykrój, zdejm plewę z wątróbek, i znowu namocz. Następnie pokraj wątróbkę cielęcą na skalop, miej ze cztery łyżki finzerwy z cebuli, szampionów, i po trochu bardzo miało siekanej. Finzerwę tę, połóż na pokrywę głęboką, wrzuć kawałek masła, zbierz do tego skalop z wątróbki cielęcej, posól, posyp pieprzem, postaw na ogniu i zapasuj. Jak wątróbka będzie twarda, odstaw, niech wystygnie. Następnie postaw na ogień, w zimnej wodzie wątróbki gęsie; gdy się zagotują, wybierz w zimną wodę, pokraj trufle podługowato, zasól, potrząś pieprzem, poprzebijaj dziurki w wątróbkach drewnianą szpilką, posadź tam trufle, i tak wszystkie gęsto trullami naszpikuj, posól je trochę i pieprzem aromatycznym posyp. Naskrob ze dwa funty słoniny nożem i usiekaj ją dobrze, włóż w moździerz wątróbkę cielęcą, zapasowanej finzerwy, masła kawałek, i tłucz na ciasto; dodaj do tego wszystką z pod niej finzerwę, kilka truflki obranych ze skórki i utłucz, wrzuć słoninę, pieprzu aromatycznego i soli, jeżeli słonina niesłona; tłucz dobrze, żeby masa jak ciasto była; wpuść jeszcze kilka żółtek surowych, zrób próbkę z farszu na pokrywcę w piecu; farsz powinien być wolny, a jeżeli twardy, dodaj sosu białego zimnego. Ciastem na pasztet zrobionem wylóż pasztetową formę masłem wysmarowaną, jak wyżej powiedziano, dno i boki formy obłóż trochę słoniną, połóż na spód trochę farszu z wątróbki, a na nim trufle i kilka wątróbek gęsich, nakryj znów farszem i znowu połóż trufle i wątróbki gęsie. Tak napełniwszy

pasztet, który powinien okrążyć nad formę trochę wystawać, połóż na pasztecie trufle, nakryj słoniną, a na słoninie listek bobkowy, nakryj cienko rozwałkowanym ciastem, i zasklep z brzegami, które obciąwszy, wyszczypaj je szczypcami. Rozwałkuj kawałek świeżego ciasta listkowego, na pół cala grubości, nakryj, posmarowawszy jajkiem pierwszą pokrywkę i oberznij naokoło brzegi, tak, żeby szczypane ciasto z boków widać było, posmaruj listkowe ciasto jajkiem, zrób deseń, na środku dziurkę jak mały palec, i wsadź w nią rurkę z papieru. Taki pasztet wsadź w piec wolny; po kilku minutach zakryj piec; jeżeliby z wierzchu palił, to nakryj pasztet papierem, niech się piecze ze dwie godziny, potem wyjm, gdy kolor będzie ładny, niech w formie dobrze zastygnie, dalej wyjm z formy. Po wyjęciu z pieca, możesz wlać w niego lejkiem szklanek wina madery.

Jeżeli masz formę miedzianą na pasztet, to ciasto możesz w niej trzymać czyli, zrobić. W pasztecie nie ma nic do odrzucenia. Ciasto jego jest bardzo dobre.

9. Pasztet gorący z wątróbek gęsi.

Od kilkunastu wątróbek gęsi odrzuć dobrze żółć i powyrzynaj miejsca gdzie żółć była; namocz wątróbki w zimnej wodzie, następnie postaw je na ogień. Jak się zaczną gotować, wybierz w zimną wodę, odlej na durszlak, włóż je na pokrywę, dodaj do tego kawałek masła, dwie łyżki słoniny naskrobanej, trzy cebule duże drobno nakrajane i usiekane miało, łyżkę pietruszki, trzy łyżki szampionów siekanych, soli, jeżeli masło i słonina niesłone i pieprzu aromatycznego. Postaw wątróbki na wolnym ogniu i nakryj, później poobracaj; gdy się zapasują, nakryj i odstaw, niech wystygną. Miej kilka jeszcze wątróbek gęsi lub cielęcych, pokraj je na skalop, zapasuj na pokrywie z finzerwą, a gdy wystygnie, tłucz w moździerzu, rozłukłszy dobrze, włóż do tego farszu z kur ze cztery łyżki; łyżkę sosu zimnego, jeżeli farsz twardy, finzerwy z pod wątróbki, pieprzu aromatycznego, soli, jeżeli trzeba, i tłucz dobrze. Zrób pasztet jak zwykle, włóż na spód farszu, na nim wątróbki z finzerwą, nakryj farszem i resztą finzerwy, połóż dwa listki bobkowe, nakryj słoniną i upiecz pasztet, jak się już powiedziało. Miej sos rzadki, ale mocny, rumiany. Na wydawaniu odrzuć pokrywkę, oberznawszy równo brzegi, polej sosem z szampionami i daj na stół.

Rozdział VI **Kaczka**

Kaczki powinny być karmione w domu najmniej czternaście dni przed zarznięciem, bo prosto z wody mają mięso niesmaczne, i tchną trawą. Niepowinny mieć jak sześć miesięcy.

1. **Kaczka pieczona.**
2. **Kaczki w białym sosie.**
3. **Kaczki faszerowane makaronem.**
4. **Kaczki z młodą galarepą.**

1. **Kaczka pieczona.**

Sporządza się tym samym sposobem jak gęś pieczoną, lecz że o połowę jest mniejsza wymaga tylko połowy czasu do pieczenia.

Wydając daje się nieco sosu z pieczeni i kilka krzaków zielonej pietruszki.

2. **Kaczki w białym sosie.**

Kaczki, gdy będą w całku ugotowane, na miękko w białym bulionie, rozbiera się, a ułożywszy ca półmisek zalewa sosem i daje do stołu.

Sos do nich robi się tak: weź pół funta masła, dwie łyżki mąki pszennej rozrobiwszy ją rozprowadź z bulionem, w którym kaczki były gotowane, dodaj kwartę śmietany kwaśnej i pół ćwierci funta cukru. Gotuj to mieszając, póki sos nie będzie zawiesisty. Później przecedź przez sito, a dodawszy zielonego kopru i nieco soku cytrynowego daj do stołu.

3. **Kaczki faszerowane makaronem.**

Gdy się kaczki oczyści, wyjmij z nich kości i w ich miejsce, nakładź makaronu, który tak się sporządza: Odgotowawszy makaron w wodzie odcedź na durszlak, zarumień funt masła, wyłóż do niego przygotowany makaron dodawszy nieco drobno krajanej szynki, kilka surowych jaj i rozmieszawszy nakładaj tym kaczki, które się zaszywa i kładzie na pokrywę wyłożoną włoszczyzną i słoniną. Wstaw pokrywę do pieca parę godzin, gdy się kaczki upieką, wyłóż na półmisek a ogarniowawszy je świeżymi ogórkami i zalawszy sosem wydaj do stołu. Ogórki powinny być tak sporządzone: Obrawszy je wybierz ze środka miękisz, na jego miejsce nakładź farszu, owinawszy cienko krajaną słoniną, kładź na pokrywę, gdy się opieka, odrzuć słoninę a onych użyj do garnierowania.

4. **Kaczki z młodą galarepą.**

Oczyszczone kaczki kładą się w całku do rondla, z dodatkiem funta masła, nieco korzeni, włoszczyzny, trochę bulionu; stawi się na mierny ogień pod pokrywą, a skoro kaczki będą gotowe, należy je rozebrać i na półmisek ułożyć. Garnieruje się galarepą i po zalaniu stosownym sosem wydaje do stołu.

Galarepa do nich tak się przyrządza: weź młodą galarepę wielkości zwyczajnego jabłka, gdy ją obierzesz i utresujesz według upodobania, wybierz wnętrze i odgotuj ją w wodzie. Po odgotowaniu nałóż do środka cielecego farszu. Tak ufaszerowaną układa się na pokrywę; do której wlewa się nieco buljonu, dodaje kawałek masła i nieco cukru, przykrywa się papierem masłem wysmarowanym i wstawia pod pokrywę na mierny ogień. Gdy galarepa będzie miękka, wyjmij i garniruj nią kaczki.

Rozdział VII **Kura i kogut**

Kurczęta młode zdatne są do pieczenia i smażenia, stare zaś tylko do gotowania. Mięso z koguta jest czerwoniawe i niesmaczne.

1. **Kurczęta pieczone.**
2. **Kurczęta smażone.**
3. **Kurczęta nadziewane.**
4. **File szpikowane z młodych kur.**
5. **Frykas z kurcząt.**
6. **Kapłon na kształt dziczyzny.**
7. **Kapłony, pulardy, kury ryżem faszerowane.**
8. **Kurczęta jak młode gołąbki smażone.**
9. **Kurczęta z rusztu.**
10. **Kurczęta na zimno w sosie oliwnym.**
11. **Ragout z kapłona z pieczonymi kurczętami.**
12. **Kiełbaski z kapłona.**
13. **Pasztet zimny z kur.**
14. **Pasztet gorący z kurcząt.**
15. **File z kur w krustadzie.**
16. **Grzebyki kogucie frykasowane.**

1. **Kurczęta pieczone.**

Zarżnąwszy kurczęta jeśli są młode (to jest jeśli nie mają więcej jak sześć albo dziesięć tygodni), gdy krew ścieknie, poparz ukropem, powyciągaj pióra i włóż do świeżej wody. Potem zrób otwór koło kupra, wyjmij kiszki z żołądkiem i wątrobą, a wól i gardziel wyciągnij przez szyjkę. Wyplucz jeszcze raz kurczęta w świeżej wodzie, potem osól i włóż w ich środek nieco zielonej pietruszki, następnie natknij na rożen i polewając masłem piecz nad ogniem.

2. **Kurczęta smażone.**

Otworzywszy i wyplukawszy kurczęta jak powyższe, pokrajaj na cztery części, wyjmij żółc z wątroby, otwórz żołądek i wyczyść. Potem osól, posyp mąką, umaczaj w rozbitych jajach, posyp tartą bułką i smaż rumiano w gorącym szmalcu. Wątróbki i żołądek kładzie się na końcu na patelnię i nakrywszy smaży, ponieważ mają w sobie wiele wilgoci i dlatego bardzo pryskają. Na koniec wrzuc do szmalcu garść świeżej zielonej pietruszki, zasmaż chwilę i obłóż nią ułożone na półmisku kurczęta.

3. **Kurczęta nadziewane.**

W mleku rozmoczona i znowu dobrze wyciśniona bułka polewa się, masłem w którym się zasmażyła drobno posiekana pietruszka. Wbija się kilka jaj, daje soli i szafranu i nadziewa kuraka szprycą w otwór koło szyi. Potem zawiązuje się, tresuje jak

powyższe, zatyka na rożen i polewając masłem piecze. W pozoginane skrzydełka wtyka się wątróbka i pępuszek. Na tan użytek biorą się pospolicie kurczęta nie mające jak sześć albo osiem tygodni, a jeźliby były starsze, należy je dzień wprzód zabijać, inaczej bowiem nie będą kruche.

4. File szpikowane z młodych kur.

Z młodych kur skruszałych i oczyszczonych odrzynają cię uda i grzbiety które po wybraniu z nich kości faszeruje się białym mięsnym farszem. Tak przygotowane włóż w rondel wyłożony spodem słoniną w plastry pokrajaną, nalawszy czystym bulionem, gotuj pod pokrywą, póki nie będą miękkie. Piersi zaś kur obierz z kości i szpikuj wędzonym odgotowanym ozorem i słoniną i włóż na pokrywę, której spód powinien być dobrze wysmarowany masłem, wlej nieco cytrynowego soku, przykryj papierem wysmarowanym masłem, wstaw pod pokrywę na pół kwadransa przed wydaniem, na ogień lub do pieca. Skoro będą gotowe, wyjmij wyżej przygotowane uda i grzbiety, ulóż na półmisek i, ugarniowawszy piersiami, czyli tak przygotowanymi filo, wydaj do stołu.

5. Frykas z kurcząt.

Skoro kurczęta oparzysz wrząca wodą i oczyścisz, włóż do rondelka w całość, jeżeli są małe, jeżeli zaś spore, to przerznij je na pół. Zalawszy je białym bulionem gotuj na miękko, skoro będą gotowe, wybierz, ulóż na półmisek i zalawszy sosem wydaj do stołu.

Sos do tego robi się tak: weź pół funta świeżego masła, mąki łyżek stołowych dwie, rozbiwszy to dobrze rozprowadź bulionem, w którym się kurczęta gotowały, postaw na mocnym ogniu mieszając póki sos nie będzie gotowy. Wrzuć do niego pęпки, skrzydełka, kilka żółtek rozbitych i wymieszawszy dobrze, nie zagotowując, polej tym sosem kurczęta.

6. Kapłon na kształt dziczyzny.

Bijąc kapłona chwytaj krew do naczynia i zmieszaj ją z trochę czerwonego wina, potem oskub go ostrożnie, osmól, rozerznij i podchwytyj skórę z wielką ostrożnością, aby się nie podarła. Pokrajaj wątróbę, kawałek cielęciny, cebulę, dwie ze skóry oczyszczone i z ości obrane sardele i tymianku. Zmieszaj z trzema drobno utłuczonymi ziarnkami jałowca, pieprzem, muszkatołową gałką i solą, dodaj do tego krwi, zarumień na ogniu i kawałku masła mieszając ustawicznie i przy pomocy szprycy nadziej tymże kapłona. Zawiąż i naszpikuj pięknie w podłuż pokrajaną słoninką. Zagotuj czerwonego wina, octu i wody w równej części, rozprowadź tym kapłona, daj cebuli, liści bobkowych, tymianu, goździków i nieco pieprzu. W tym sosie niechaj jeden, dwa dni postoi, potem utresuj go, wbij na rożen i polewając często śmietaną, masłem i kwaśnym sosem, piecz. Do podstawionej brytfanny wrzuć. bułeczki pokrajane w talerzyki, przetrzyj z sosem przez durszlak i polej nimi na półmisku kapłona.

7. Kapłony, pulardy, kury ryżem faszerowane.

Skoro kapłony będą skruszałe i oczyszczone, wybierz z nich kości. Miej ryż odgotowany w bulionie i dodaj do niego trzy surowe jajka, nieco drobno krajanej szynki, cmuszkatołowej gałki, wymieszawszy to dobrze nadziej kapłony. Zaszywszy je włóż do rondla, nalej białym tłustym bulionem i gotuj na miękko. Poczem rozbierz kapłony i ułóż na półmisku. Bulion zaś, w którym się gotowały, precedź i dodaj do sosu, którym gdy zalejesz kapłony, wydaj do stołu. Na garnitur do sosu służą smoretki.

8. Kurczęta jak młode gołąbki smażone.

Kurczęta lub gołąbki, gdy będą skruszałe, pokrajaj na części, wybierz z nich kostki i zamarynuj na parę godzin, wycisnąwszy na płótnie wilgoć, maczaj w rozbitych jajach, osyp tartym chlebem i przed samym wydaniem spuść do wrzącego klarownego masła, odsmażywszy w nim na rumiano, wyłóż na półmisek. Podlawszy soku malinowego lub wiśniowego z cukrem wydaj do stołu. Używa się też do nich sos pomarańczowy.

9. Kurczęta z rusztu.

Kurczęta do tego utyte powinny być dniem wprzód zarżnięte, aby skruszały. Oczyściwszy je pokrajaj każde kurczę na pół. a wybrawszy kosteczki osól nieco, opieprz i pokrop sokiem cytrynowym. Gdy tak poleżą przez parę godzin, wyciśnij do serwety, aby nie miały wilgoci i maczaj w jajach z masłem rozbitych, osyp pszennym tartym chlebem, ułóż na ruszt masłem, wysmarowany. Przed wydaniem ruszt stawi się na gorące węgle, gdy się kurczęta upieką z obu stron na rumiano, zdejmij z rusztu, włóż na półmisek, do którego wlej sosu bez mąki i wydaj do stołu. Tym samym sposobem przyprawiają się młode gołąbki.

10. Kurczęta na zimno w sosie oliwnym.

Weź pół funta szynki, kilka cebul, nieco marchwi, pietruszki, jedną cytrynę, wszystko w kostkę pokrajaj i włóż do rondla, do tego dodaj dwa funty masła. Skoro się zagotuje, włóż dobrze oczyszczone kurczęta w całku i pod pokrywą gotuj nie podlewając. Po ugotowaniu wyjmij kurczęta i postaw w chłodnym miejscu. Skoro ostygną, rozbierz na części zwyczajne i pozdejmuj z nich wierzchnią skórkę. Weź kwartę auszpiku, do którego wlawszy pół kwarty oliwy, dodaj sześć żółtek twardo gotowanych, roztartych z octem estragonowym i przez sitko pytlowe przepuszczonych, należy to mieszać w zimnym miejscu, dopóki nie zacznie gęstnieć i nabierać koloru złotawego. W tak przygotowanym auszpiku umoczywszy każdą cząstkę kurczęcia, ułóż na półmisek i wydaj do stołu. Na garnitur użyj rakowych szyjek, szparagów, kalafiorów, które po odgotowaniu w wodzie powinny być zamarynowane nieco w occie z oliwą.

11. Ragout z kapłona z pieczonymi kurczętami.

Powyjmuj jak tylko można kosteczki, posiekaj mięso w drobne kawałki, dynstuj w rondlu z masłem lub sosem z pieczeni, kaparani, kilkoma skórkami cytrynowymi z

niecoby drobno siekanej cebuli, wsyp na koniec garść tartej bułki, a jeśli by sos był za gęsty, rozprowadź rosołem i zagotuj.

12. Kiełbaski z kapłona.

Z kapłona wypieczonoby we własnym sosie obierz mięso z piersi, nóg i skrzydełek i pokrajaj cieniutko. Ugotuj miękisz z dwóch w mleku moczonych bułek mieszając ciągle na wolnym ogniu, dodaj potem mięsa kapłonoby, cienko krajanych skórek cytrynowych, cztery żółtka, trochę kwiatu muszkełowego i potrzebną ilość soli. Tą mieszaniną nadziej kiczeczki, które w wodzie trochę wymnocyć trzeba i smaź na ruszcie.

13. Pasztet zimny z kur.

Zrób ciasto pasztetowe, jak powiedziano w przepisie na pasztet z zająca, i nakryj go wilgotnym płótnem; weź dwie kury tłuste, skruszałe, oczyszczone, sprawione i wymyte, zdejm je z kości, przetrznawszy na grzbiecie od szyi do kupra, jak o galantynie z kur powiedziano; gdy tak wyjmiesz, żeby żadnej kości, w kurach nie było, naszpikuj je przez środek słoniną, posyp pieprzem aromatycznym i siekaną pietruszką, włóż kury w rondel, dodaj dwa listki bobkowe, w środku trochę posól kury, włóż kawałek masła, postaw na ogniu, i nakryj. Gdy się kury skurczą i potwardnieją na wolnym ogniu, odstaw, niech wystygną. Weź funt cielęciny i wątróbkę cielęcą białą, cielęcinę pokraj, usiekaj i tłucz w dużym moździerzu; dodaj do tego dwa funty słoniny usiekanej miękko, zapasuj ze trzy cebule drobno usiekane na ogniu z masłem, wrzuć dwie łyżki szampionów siekanych i łyżkę pietruszki zielonej siekanej, z pół bułki małej miętkusz pokrajany, podlej łyżkę bulionu i mieszaj na ogniu; gdy się bułka z finzerwą rozmiesza na miękki panad, odstaw, niech wystygnie. Od wątróbki, odejm żyły i żółć, usiekaj ją dobrze, a jak panad wystygnie, włóż go w moździerz do mięsa i słoniny, i tłucz; dodaj pieprzu aromatycznego, soli, masła kawałek, i rozłucz dobrze. Wątróbkę miękko usiekaną włóż do farszu i tłucz jeszcze; gdyby farsz był twardy, upiekłszy go na; próbę na maleńkiej pokryweczce, to dodaj do niego łyżkę sosu zimnoby. Teraz miej słoninę w plasterki cienko nakrajaną, i trufle w talerzyki pokrajane; wysmaruj formę pasztetową masłem, rozwałkuj ciasto długo, na pół cala grubości, a szerokości jak wysokość formy, oberznij to ciasto jak do formy trzeba, zrób denko, włóż rozwałkowane ciasto w formę i obłóż naokoło; przyciskaj w środku, włóż denko i naciśnij go z wierzchu: ciasto powinno być wyżej formy. Następnie wylóż spód. i boki trochę słoniną, włóż farszu na spód, rozgarnij, połóż na kilka trufli, na tych kurę na czworo lub więcej rozkrajaną, na niej znów farszu; kurę pokrajaną nakryj farszem, żeby środek był wypukły trochę wyżej formy, połóż z wierzchu trufli i nakryj słoniną, rozwałkuj ciasto cienko i nakryj pasztet, zlep ciasto dobrze, denko z bokami, i szczypcami boki wyszcypuj, to jest te boki które są nad brzegami formy. Rozwałkuj kawałek ciasta listkowego okrągło, na pół cala grubości, posmaruj z wierzchu pasztet i nakryj tem okrągłym listkowym ciastem, obetnij naokoło, a brzegi szczypcami wyszcypane, zostaw widziane czyli nie nakryte; posmaruj z wierzchu jajkiem, i deseń wyrób końcem noża; na środku zrób dziurkę, w którą wetknij rurkę z papieru; wsadź w piec wolny, po kilku minutach zakryj piec, niech się pasztet piecze przez godzin dwie lub więcej; gdy się upiecze, wyjm go z pieca, niech w formie zastygnie.

Jeżeli chcesz mieć pasztet z jednej kury, to ujmiesz wszystkiego; gdy pasztet wystygnie, rozpuść trochę auszpiku, dodaj do niego szklanę maderę, i przez dziurkę z wierzchu wlej w pasztet i postaw na lodzie.

14. Pasztet gorący z kurcząt.

Upiecz krustad czyli pasztet, jak się wyżej powiedziało; wyjm z kilku kurcząt zabitych i skruszałych file, a z kwisów porób kotleciki i upanieruj je w ubite jajka i w chleb. Filiki także rozbij trochę, oberznij ich grubszy koniec, żeby był okrągły, włóż je na głęboką pokrywę na masło i posól, a maleńkie filiki ponakładaj truflami i włóż na masło, pozginawszy je w podkówki. Miej sos żółtawo-rakowy, w który wrzuć szampiony, szynki rakowe, trufle, lub też garnitur z groszku zielonego. Na wydawaniu, kotleciki z kurcząt i filiki odsmaż na ogniu na obie strony; gdy pobieleją, wlej w pasztet na spód potrawy trochę¹!'' wkładaj naokoło jeden kotlecik, drugi fil, i tak ułożywszy naokoło, włóż we środek potrawkę, a na tę filiki maleńkie, polej sosem, i daj na stół. Ale ten krustad czyli pasztet powinien być niski, tak żeby kotleciki i file były na wierzchu naokoło, bo jeżeli one będą schowane w pasztet, to nieładnie będzie. Tak należy postąpić ze wszystkimi gorącymi pasztetami, żeby najlepsze garnitury były na wierzchu.

15. File z kur w krustadzie.

Wyjm file ze skruszałych kur i włóż je na masło, a maleńkie filiki ponakładaj truflami lub korniszonami, wątróbkami oblanżerowanymi z kur i na masło połóż. Miej ozór wędzony odgotowany, pokraj go jak na file i włóż na pokrywkę w rzadką glase. Miej krustad czyli pasztet odpieczony. Miej sos finansier lub inny z garniturem. Na wydawaniu postaw filo na wolnym ogniu; gdy pobieleją, poobracaj je; tak postąp i z małymi filikami. Ozór zagotuj i pasztet nagrzej, wlej trochę sosu z garniturem na spód, układaj wysoko file naokoło i ozór, włóż garnitur w środek, albo wierzch na każdy file wielki, filecik maleńki, i daj na stół. Możesz tak dać file z groszkiem zielonym lub szparagami.

16. Grzebyki kogucie frykasowane.

Przystaw wielkie grzebyki kogucie w zimnej wodzie do ognia i tak rozgrzej, by pierwsza skórka z nich pozłaziła, sparz jeszcze w gorącej wodzie, aby i drugą ściągnąć skórę, co się przez tarcie palców skutecznie. potem gotuj w rosoli z sokiem cytrynowym. Rospuść dalej nieco masła i zasmaż łyżką mąki, rozprowadź sosem w którym się grzebyki gotowały. Wydając poukładaj je na półmisku, rozbij parę żółtek i spuść na to.

Rozdział VIII **Gołąb**

Gołąbki dobre są tylko młode. Dzikie są lepsze od domowych

1. **Gołąbki pieczone.**
2. **Gołąbki nadziewane.**
3. **Ragout z pieczonych gołąbków.**

1. Gołąbki pieczone.

Oskubawszy gołąbki i sporządziwszy w ten sam sposób jak kurczęta, szpikuj słoninką pokrajaną w makaron, powtykaj na rożen, obwiąż szpagatem i polewając masłem, śmietaną i rosółem, piecz szybko nad jasnym ogniem.

2. Gołąbki nadziewane.

Robią się tym samym sposobem jak nadziewane kurczęta, polewają masłem i pieką. Tylko uważać trzeba, aby ich nazbyt nie napychać, bo piekąc łatwo by skórka mogła pęknąć. Wątróbka i żołądek na nic się nie zdadzą.

3. Ragout z pieczonych gołąbków.

Posiekaj cebulę, zieloną pietruszkę i sardele i zarumień to w maśle z trochę mąki, potem usmaż w masle kilka cienkich plastrzyków szynki, pokrajaj je w drobne kostki, włóż je także i rozprowadź wszystko rosółem i winem. Włóż wtedy pieczone i w podłuż przez środek rozkrojane gołąbki i kilka talerzyków cytrynowych i zagotuj.

Rozdział IX **Żubr**

1. Sztuka mięsa z Żubra.

1. Sztuka mięsa z Żubra.

Gdyby się zdarzyło używać mięso z tego zwierzęcia, które jest najwyborniejsze i wszystkie inne w smaku przewyższa, w takim wypadku tak należy postąpić: weź mocny ocet, przegotuj w pobielanym naczyniu, do którego dodaj nieco majeranu, tymijanu, bobkowego liścia, goździków, czosnku z parę ząbków; przestudziwszy, nalej tem mięso, które powinno być złożone w naczyniu glinianem lub dębowem: gdy się w tem zamarynuje, wyciska się wilgoć na płótnie i nieco wędzi. Później naszpikuj szynką i słoniną, a gdy się nieco upiecze, włóż do rądla, i dodaj włoszczyzny, korzeni i butelkę wina czerwonego, trochę octu, buljonu, cytrynę w talerzyki pokrajaną, niech się w tem sztuka mięsa gotuje na miernym ogniu, póki nie będzie miękka. Przed wydaniem, ułóż na blacie, buljon zaś, w którym się gotowała, przecedź przez sito, zbierz tłustość, dodaj do niego trufli i nieco sosu, zagotowawszy zlej tem sztukę mięsa; i około niej ułóż rozmaite garnitury.

Rozdział X **Dzik**

1. **Sztuka mięsa z dzika.**
2. **Polędwica z dzika z różna.**
3. **Głowa dzika.**
4. **Rulada z łba dzika.**
5. **Mięso z dzika z sosem, jałowcowym.**
6. **Kapuśniak myśliwski z warchlaków.**
7. **Kindziuk z warchlaków.**
8. **Kotlety z dzika.**
9. **Szynka z warchlaka na gorąco.**

1. Sztuka mięsa z dzika.

Weź część kotletową lub mostkową z dzika, zamarynuj ją na parę dni w occie przegotowanym z korzeniami. Gdy się zamarynuje włóż do rądla, do którego nakładź włoszczyzny i różnego korzenia, podlawszy nieco buljonu i wina, gotuj w tem, póki mięso nie będzie miękkie. Później pokraj na części i ułóż na blat. Buljon zaś precedziwszy, dodaj soku wiśniowego, zalawszy tem sztukę mięsa, osyp chlebem żytnim mialko tartym, niemniej cukrem z cynamonem, i na godzinę przed wydaniem wstaw blat do pieca, aby się zrumieniła.

2. Polędwica z dzika z różna.

Natrzyj piękną polędwicę solą, piaprzem i tymianem i wetknij w nią długi, ale cienki rożonok. Tak przyprawną pozaginaj z obu końców i przywiąż mocno do większego różna, potem piecz zwolna, smarując ją roztopionym masłem i cytrynowym sokiem. Upiekłwszy, ułóż na półmisek i daj na stół z sosem picant albo z pomidorów w osobnej sosjerce.

2. Głowa dzika.

Odciąwszy głowę dzika przy samym karku, należy ją osmalić bacznie, aby się nie popękała skóra; gdzie się nie da włos osmalić, wypiekać go rozpalonem żelazem i nożem oczyszczać, moczyć w ciepłej wodzie, oskrobywać, wycierać solą z otrębami, zmieniając kilkakrotnie wodę ciepłą i czystą; oczyściwszy należycie, rozerznąć głowę ze spodu od szyi do końca ozora, i oddzielić skórę od kości. Skórę namoczyć do octu, w naczyniu drewnianem, wsypać garść soli i trochę saletry, a tymczasem robić farsz czyli siekane do środka następnym sposobem;

Farsz do głowy dzika. Wziąć kilka funtów, miarkując po wielkości głowy, sarniny lub zajęczego mięsa, słoniny domowej nie jełkiej, albo zupełnie świeżej trzecią część w miarę ilości mięsa, skroić ją w plastry, nożem wyskrobać i usiekać najdrobniej; z mięsem podobnie uczynić, wyrapirować dobrze, aby wszelkie żyły i plewki precz odeszły, usiekać najdrobniej; dodać polędwiczki z dzika i usiekać je razem z mięsem zajęczem lub sarniem; parę wątróbek od sarny, daniela lub cielęcia, które także wyżyłować, usiekać, i przetrzeć przez rzadkie sito, a rozpuściwszy ćwierć funta masła,

złożyć w niem wątróbkę i mieszać na ogniu dopokąd zgęstnieje; poczem wyłożyć na serwetę i wycisnąć wszelką z niej wilgoć. Następnie w moździerzu lub stępce utłukwszy należycie wątróbkę, dodać mięso zwierzyny, i znowu to razem przetłuc i wymieszać; z kolei dodać słoninę, i tłuc na nowo, dodawszy kilka cebul drobno usiekanych, usmażonych w maśle, bułki utartej miększa kwartę, soli miałkiej w miarę, pieprzu kawianą pełną łyżeczkę, angielskiego ziela dwie łyżeczki, parę gałek muszkatolowych utartych, goździków tłuczonych kawianą łyżeczkę, wszystko to tłuc dobrze, dodając co raz jaj dziesięć całych, a żółtków czternaście; gdy się utłucze na miazgę, wyjąć skórę z głowy dzika z octu na stół, wyskrobać, jeżeli odmiękła z wierzchu jaka nieczystość, wytrzeć płótnem we środku i zewnątrz, od środka, gdzie się kość znajdowała, zerznąć mięso lub tłustość, aby skóra była cienka, na niej od strony kości układać plastry słoniny, a potem większą połowę farszu rozciągnąć równo nożem po całej skórze, ułożyć od karku aż do ryja krajaną słoninę grubości małego palca, szynkę, ozór, jaja twardo zgotowane, na przemian przeplatając; gdy są trufle dobrze jest niemi posypać, i wierzch przykryć znowu farszem; złożyć z ręcznie do kupy, formując postać naturalnej głowy dzika, obwinąć płótnem mocnym nie grubym, ścisnąć, obwiązać szpagatem nie zbyt zaciskając, aby nie porobić wklęsłych rębów; złożyć do pobielanego naczynia, dodać dla smaku kości z mięsa wołowego, starą dobrze oprawioną kurę, parę cebul, tyleż selerów, kilka listków bobkowych, kilka goździków, pieprzu angielskiego, zalać zagotowaną wodą z octem dość kwaskowatą, zasolić, gotować, pod pokrywą ze sześć godzin i dolewać, próbując miękkości palcami; jeżeli jest pulchna naksztalt masła, w tenczas wydobyć na blachę: gdy bowiem nie zupełnie będzie miękka, skoro zastygnie, nie da się z łatwością kroić; gdy wilgoć z niej ścieknie, wziąć między dwie deszczułki i nacisnąć miernym ciężarem, aby przyprowadzić do naturalnej płaskawej formy głowy dzika; gdy zupełnie ostygnie, zdjąć delikatnie płótno, i ostrym nożem zerznąć z ręcznie te części powierzchni, na którychby się sierść okazała, to się wykonywa położywszy głowę na czystej serwecie; gdy się ją na blat przeniesie, wprawić dla ozdoby i podobieństwa kły, porobić z jaj gotowanych oczy, usiekać najdrobniej kaparów, rozpuścić mocnego aszpiku, i mieszać go z kaparami; a gdy zacznie gęstnieć oblać tem w około całą głowę, aby nie osychała, smak zaś, w którym się gotowała, odcedzić na durszlak do rondla, zebrać wszelką tłustość zupełnie, i przepuścić przez płótno, skroić jedną cytrynę, trochę estraganu, rozbić 12 białków z trochę wody letniej, wymieszać, i zwolna zagotować; podczas gotowania próbować na lodzie: czy rychło zastyga; gdy już sos będzie gotowy, przepuścić go na flanelowy worek, postawić na lodzie, a gdy zastygnie i zrobi się galareta, garniować nią głowę dzika.

3. Rulada z łba dzika.

Głowę z dzika oczyściwszy, wybierz z niej kości i zamarynuj na dni kilka w occie przegotowanym z bobkowym liściem, angielskim pieprzem, goździkami i trochę saletry. Biorąc do użycia należy wytrzeć i ułożyć na mocne płótno, na którym powinna być słonina w plastry pokrajana, na tak ułożoną głowę nakłada się farszu na pół cala grubości, na farsz zaś układają się w rzędy korniszony, słonina wzdłuż krajana, szynka, jaja twardo odgotowane i rozerzniete na cztery części, fasolą i serek ze szpinaku. Zwinąwszy płótno obwiązuje się mocno szpagatem i kładzie do wanienki, w którą też włożyć należy kości od głowy, dwie cielęce łopatki, nóżki cielęce, nieco włoszczyzny i korzeni. Nalawszy wody z octem i nieco wina, gotuje się przez kilka godzin, a gdy rulada będzie gotowa, wydobywa się z wanienki i kładzie pod taką prasę, aby swoją właściwą zachowała formę. Auszpik zaś, w którym się rulada

gotowała, odcedza się przez durszlak, zbiera z niego tłuszcz, klaruje białkami, a zaziębiwszy, okłada się nim ruladę, a to na samym wydaniu do stołu. Można też głowę dawać w całość, jak to zwykle bywa podczas Świąt Wielkanocnych, tylko wówczas należy ją oblać klarownym zazięzionym auszpikiem i rozmaitymi ugarniować marynatami.

4. Mięso z dzika z sosem, jałowcowym.

Kraje się w kawałki mięso i gotuje na miękko w soli i wodzie, rozpuszcza się masło lub tłuszcz czystą i zarumienia w niem mąkę, dodaje się cebuli i dobrego rosółu i gotuje z miarko tłuczonym jałowcem, solą, octem winnym, cukrem i kilka goździkami. Nareszcie kładzie się w to mięso i jeszcze raz przegotowuje.

5. Kapuśniak myśliwski z warchlaków.

Wziść do naczynia dobrze pobielonego, lub polewanego garnka, trochę kapusty, a więcej od niej samego rosółu, włożyć mostki z warchlaków, wianek grzybów, kilka cebul i porów; trochę całego angielskiego pieprzu, dolać buljonu z mięsa wołowego, a w niedostatku suchego buljonu z wodą, i gotować aż mostki staną się miękkie; wtenczas je wyjąć, aby ostygły; a buljon kapuściany, czyli zupę odcedzić na durszlak, wycisnąć kapustę; potem do drugiego naczynia przepuścić przez gęste sito, zebrać tłuszcz zupełnie i sklarować rozbitymi białkami z trochę wody; zagotować zupę kilka razy dobrze na ogniu, puścić na czystą serwetę, oczyściwszy mostki z kapusty, porąbać w sztuki, i na wydaniu dodać trochę suszonego kopru; do zupy robią się kołdunki tym sposobem;

Kołdunki do zupy: wziąć miększa od warchlaka lub sarny, usiekać, dodać część trzecią słoniny, soli, pieprzu, majeranu w miarę, jedno jaje, utłuc na miazgę to wszystko; zarobić ciasto z mąki, samymi jajami, z dodaniem kawałka masła dla kruchości, porobić małe kołdunki czyli pierożki, odsmażyć na fryturze, to jest: tłuszczu na rumiano, i wrzucić na wazę do zupy.

6. Kindziuk z warchlaków.

Mostki z warchlaków i dzikich świń i słoninę kroić w drobne cząstki, dodać przetartej kolendry, soli w miarę, saletry, pieprzu angielskiego i prostego, nieco rozmarynu, cokolwiek czosnku; to wszystko dokładnie wymieszać i nakładać w kindziuki najszczelniej, tak jednak, aby kindziuk nie przedrzeć; obwiązać, i położyć pod prasę; gdy się w płask odleży, wywiesić w miejscu wiatrem przewiewanem, a przez parę dni, gdy już wiatr zupełnie obsuszy, wędzić dni kilka dymem z olchowych lub dębowych piłowin, dodając nieco jadłowcu.

7. Kotlety z dzika.

Z dzika świeżo ubitego, wyjąwszy część kotletową, kość grzbietową rozcina się w podłuż, zostawiając krótkie kostki przy kotletach, oczyścić i wymoczyć w wodzie; poczem włożyć do rondla, na spodzie którego, powinno być parę skrojonych marchwi, tyleż pietruszek, kilka cebul, kilka goździków, pieprzu w całość angielskiego nieco, liścia bobkowego ze trzy listki, cytryn skrojonych w talerzyki bez pestek dwie; wlać butelkę wina, i tak na wolnym ogniu duszyć do miękka, aby kotlety wciągnęły do siebie gęstość, w którym się tuszą. Poczem wyjąć na blachę, rozkrajając pojedynczo między kosteczkami, i układać na blaty, formując tak, jak były w zwierzęciu; polać sokiem wiśniowym, obsypać tartym żytnim chlebem, po wierzchu tłuczonym cynamonem i miarkim cukrem; wstawić do niezbyt gorącego pieca, aby chleb z cukrem się przyrumienił. Na wydaniu podlewa się sok wiśniowy na półmisek.

8. Szynka z warchlaka na gorąco.

Szynkę dobrze oczyszczoną, włożyć do naczynia drewnianego, stosownej wielkości; zagotować octu miernego z solą; dodać trochę saletry, rozmarynu, kilka liści bobkowych, estraganu, cytryny i goździków; niech tak zalana szynka przez noc się marynuje; poczem w tej samej zaprawie gotować na miękko; na wydaniu zalać głasem;

Glas. Rozpuścić w szklance madery, kawałek buljonu, zagotować gęstawo, połać po wierzchu, obsypać obtartą z wierzchu rumianą bułką, która natychmiast wstrzyma glas, aby nie ściekał; wstawić na chwilę do pieca i przypilnowawszy, aby nie przetrzymać długo, przez coby glas obsechł, dawać do stołu.

Sos do tej szynki. Masła młodego rozpuścić pół funta, dodać trzy łyżki mąki, zarumienić na żarze, mierzając często, rozrobić buljonem rumianym doskonałym, klarownym, i zupełnie tłustość zebrać, aby zdrowiu nie szkodziła; gotować nieustannie mieszając, a gdy już stanie się zawiesisty, precedzić, wlać madery dobrej lampeczkę, i gotując znowu, wrzucić masła serdelowego, sok z cytryny wycisnąć, i wymieszawszy należycie, wydać do szynki. Jeśli nie ma serdela, używa się do tego masło, zrobione z wymoczonych holenderskich śledzi.

1. **Sztuka mięsa z Daniela, Jelenia lub Łosia.**
2. **Sztuka mięsa z uda Sarny lub Daniela z kapustą czerwoną.**
3. **Cąber jeleni pieczony.**
4. **Udziec sarni pieczony**
5. **Mostek sarni z oliwkami.**
6. **Pieczeń z jelenia.**
7. **Polskie zrazy z sarniny łosia lub daniela.**
8. **Łosia polędwica.**
9. **Zraziki ze zwierzyny z różna.**

1. Sztuka mięsa z Daniela, Jelenia lub Łosia.

Weź polędwicę wierzchnią lub spodnią z daniela, jelenia lub łosia, uszpielowawszy ją słoniną i szynką, potrzeba na niej jakiś czas zamarynować w zagotowanym occie, do którego się dodaje nieco bobkowego liścia, trochę korzeni i estragonu; co jednak wtedy kładzie się do octu gdy on już ostygnie. W kilka godzin dobądź z octu, wyciśnij na serwecie wilgoć; zawinawszy w papier masłem wysmarowany, bierz na rożen i polewając z uwagą aby się papier nie zapalił, piecz. Później włóż do rądla, dodawszy cebuli, cytryny pokrajanej w tależyki, kawałek buljonu, nieco goździków, trochę włoszczyzny, butelkę wina czerwonego, szklanek oliwy prowanckiej, kwaterkę dobrego octu, gotuj póki się nie wysadzi; co gdy nastąpi, wyjm mięso z rądla, pokraj w zwyczajne części i ułóż na półmisku. Esencja ta precedza się dodawszy do niej funt trufli, i nieco sosu, zagotowuje się i zalewa nią sztukę mięsa.

2. Sztuka mięsa z uda Sarny lub Daniela z kapustą czerwoną.

Udziec uszpielowany i wymoczony w occie, gdy się upiecze na rożnie włóż do rądla, na którego spodzie powinna być włoszczyzna, słonina pokrajana w plastry i nieco korzeni, wlej kwaterkę octu, dobrego buljonu, niech się gotuje, póki mięso nie zmięknie. Później wyjm, wyłóż na blat, narznij, i przed wydaniem okładź czerwoną kapustą, która ma być przygotowana w ten sposób; rozpuściwszy funt świeżego masła w rądle, włóż do niego dwie kwarty drobno uszatkowanej czerwonej kapusty, kawałek cukru, goździków, suchego buljonu, i przykrywszy szczelnie postaw na ogniu, gdy zmięknie, dodaj pół butelki czerwonego wina, niech się w tem wygotuje. Sos zaś od mięsa pozostały, wycodziwszy wygotuj dobrze, i polej nim sztukę mięsa.

3. Cąber jeleni pieczony.

Wyplucz czysto cąber jeleni, sdejmij z niego ostrożnie skórkę, tłucz wałkiem, póki nie skruszeje, osól i włóż do bajcu, w którym przez dwa lub trzy dni leżeć powinien. Potem piecz na brytfannie w piecu przykrywszy papierem nasmarowanym tłustością, aby się na nim tłustość nie przepaliła i polewaj go często bajcem. Upiekłwszy wyłóż na półmisek i daj na stół z sosem kaparowym.

4. Udziec sarni pieczony.

Wypłukawszy czysto udziec sarni nasól, niech chwilę poleży w soli, potem nalej w mierny garnuszek wody w połowie z octem, wrzuć do niego dwie cebule naszpikowane goździkami, kilka ząbków czosnku, parę listków bobkowych, nieco cytrynowych skórek, kilka ziarek jałowca i pieprzu w całku. Tak przyprawiony bajc zgotowawszy, polej nim udziec sarni na gorąco i w niem niech poleży dwa albo trzy dni, wszelako codziennie dwa razy go obracaj, chcąc udziec upiec naszpikuj słoniną i piecz zwolna na rożnie. Piekąc, polewaj śmietaną i pozostałym bejcem. Upiekwszy wyłóż na półmisek i daj na stół z serdelowym lub kaparowym sosem przyprowadzonym powyższym bejcem.

5. Mostek sarni z oliwkami.

Mostki z sarny gdy wymoczysz gotuj na miękko w białym buljonie. Weź pół funta cukru, i wławszy do niego szklanekę wody gotuj; gdy nabierze koloru rumianego dodaj pół funta masła, dwie łyżki mąki i mieszaj to na ogniu, a gdy się nieco zarumieni wlej pół butelki czerwonego wina, kwaterkę octu, nieco soku wiśniowego i buljon w którym się mostki gotowały; mieszając to gotój. Gdy sos będzie zawiesisty precedź do rondelka, kraj wyżej przygotowane mostki i włóż do tego sosu z dodaniem oliwek bez pestek, zgotowawszy wydaj do stołu.

6. Pieczeń z jelenia.

Pieczeń jelenią wymoczyć w mleku kwaśnem przez godzin trzy najmniej, wypłókać w wodzie, wytrzeć serwetą, uszpikować endywią wewnątrz, a po wierzchu słoniną, za pomocą szpikulca, i ozorem uprzednio zgotowanym i zaziębionym, aby dał się dogodnie krajać do szpikowania. Zrobić ciasto chlebowe i rozwałkować. Pieczeń jelenią nieco posolić i masłem polać, i ciasto także; zawinąć pieczeń w ciasto szczelnie, aby sos nie wyciekał ze środka; ułożyć na pokrywie i wstawić do gorącego pieca na trzy godziny. Dając do stołu, wprędce zdjąć ciasto, buljonem zarumienionym z masłem polać jeleninę, obsypać tartą bułką i tak podawać.

Pieczeń z jelenia drugim sposobem.

Gdy już pieczeń oczyszczona, wymoczona i przyrządzona, jak się wyżej powiedziało; należy papier podżyngować masłem; kilka listków bobkowych położyć na pieczeni, polać masłem i nieco posolić, poczem obwinąć ją w papier, obwiązać szpagatem, i włożywszy na rożen regularnie obracać, często polewając masłem papier; piec tak przez godzinę; poczem papier precz odrzucić, pieczeń położyć na blachę, oblać a'la kremem, parmazanem tartym nieco obsypać, i wstawić do pieca nieco gorącego, aby się przyrumieniła, i w miarę dopiekała. Wziąć masła świeżego pół funta, rozpuścić, wsypać mąki marymontskiej tyle, aby rozbiwszy ją z masłem, masa była gęstawa, i na żarze to podsmażyć, bezprzestannie mieszając i wlewając po troszku śmietanki, rozrobić tej masy z półtory kwarty, wrzucić kilka listków kwiatu muszkatelowego, i ciągle mieszając gotować do gęsta; przetrzeć przez sito, wymieszać, dodać gdy ostygnie 4 żółtka, i znowu wymieszawszy dać sos do pieczeni.

7. Polskie zrazy z sarniny łosia lub daniela.

Naprzód uszatkować cebuli pół kwarty oczyszczonej, tyleż selerów, także cienko uszatkować pietruszki i porów po połowie tej propocyi; potem oczyszczoną powyższym sposobem poledwicę, skroić w zraziki i tasakiem wplask trochę ubić. Następnie, wziąć parę funtów tegoż mięsa, pokroić, drobno usiekać, półtora funta łoju kruchego, także drobno usiekać, dodać szklanekę bułki tartej, soli, pieprzu angielskiego kawianą łyżkę; stłuczonego, mniej nieco

prostego, majeranu oczyszczonego, usiekanego, stołową łyżkę, to razem utłuc z dodaniem czterech jaj całych. Wykonawszy to wszystko, przystąpić do zrazów: Bierze się rondel pobielany, smaruje się go wewnątrz masłem płókanem, spod rondla wykłada się cienko skrojoną świeżą słoninką; w środek rondla stawia się rurka blaszana, wysokości rondla; otwór rurki powinien być szerokości piąta; użycie tej rurki pożyteczne jest w wielu artykułach. Teraz smaruje się tym farszem za pomocą noża każdy zrazik, i układa się wkoło rondla i rurki farszem do góry, i posypuje się potażeriją, razem zmieszaną; powtórnie układa się na to drugi rząd zrazików posmarowanych farszem, i znowu się posypuje potażeriją, czyli włoszczyzną; tak się postępuje aż do wierzchu rondla; poczem wlewa się szklankę wina, przykrywa się skrojoną ze skórka w talerzyki cytryną bez pestek, i tuszy się na miernym ogniu, coraz podlewając bulijonu rumianego, dobrego, mocnego i wyklarowanego; pod koniec, gdy już zrazy stają się miękkie, wlać szklankę madery, jedną łyżkę stołową dodać sosu, a zagotowawszy znowu, zlać sos do pokrywki z zebrać tłustość zupełnie; wyjąć ze zrazów rurkę blaszaną, półmisek położyć na rondel, i rondel przewrócić; zrazy zostaną w całości na półmisku, z których wierzchu odjąwszy słoninkę, zalać tym sosem dać do stołu.

8. Łosia polędwica.

Polędwica z łosia nie może być dobrą, dopóki naszpikowana nie wymoknie w occie przez trzy najmniej godziny; wtenczas dopiero będzie krucha. Ocet tak się przyprawia: Do octu kładzie się liść bobkowy, kilka listków rozmarynu, kilka goździków, angielskiego całego pieprzu i estraganu; zagotowawszy to wszystko dobrze, wystudzą się ocet i zalewa się łosina. Wystrzegać się należy, aby naczynie do tego nie było miedziane, lub z sosnowego drzewa; lecz gliniane, olchowe lub dębowe. Tak przygotowana łosina wybiera się na pokrywę wyłożoną włoszczyzną, dodaje się oliwy pół butelki, szklankę octu, i stawia się na godzinę do gorącego pieca, gdy się opieczą, wyjmują się i kładzie do rondla, podlawszy pół butelki wina, nieco octu, oliwy pół butelki, dodać suchego bulijonu, goździków, cytryny; dodaje się smak precedzony, w którym się piekła pieczeń; i to wszystko tuszy się pod szczelną pokrywą do miętka, aby sos był krótki; poczem układa się na półmisek, i zalewa sosem, który się na niej trzymać powinien. Taka pieczeń smaczna jest na gorąco, ale na zimno, gdy zupełnie ostygnie, nierównie lepsza.

9. Zraziki ze zwierzyny z różną.

Wybrawszy mięsiwo najkruchsze z tylnych pieczeni; łosia, jelenia lub sarny, skroić, nieco posolić, popieprzyć, połać masłem z usmażoną siekaną cebulą po zrazach, wymieszać i wtykać na szpilki; odpiekać na różnie, polewać rozpuszczonym suchym bulijonem w occie i maśle; bardzo prędko będą gotowe. Dając na stół zalać tym samym sosem, byleby ocet nie był syrowy.

Rozdział XII **Zajac**

1. **Pasztet zimny z zająca.**
2. **Zajac pieczony.**
3. **Zajac pieczony ze śmietaną.**
4. **Zajac z grzankami.**
5. **Zajac nadziewany.**

1. Pasztet zimny z zająca.

Wyjm mięso z oczyszczonego zająca, powybijaj żyły, pokraj na kawałki, naszpikuj przez środek słoniną lub szynką, lub ozorem odgotowanym, jeżeli go masz; włóż w rądel, zasól, posyp aromatycznym pieprzem, wrzuc dwa listki bobkowe, masła kawałek, postaw na wolnym ogniu, nakryj i potrząsaj często; gdy kawałki stwardnieją, odstaw niech wystygną. Następnie weź z funt cielęciny, z pół wątróbki cielęcej, usiekaj dobrze, weź w mózdzierz, dodaj pół bułki panadu z finzerwą, ze dwa funty słoniny dobrze usiekanej, kawałek szynki odgotowanej i miałko usiekanej, tłucz to wszystko dobrze na masę, dodaj kawałek masła i jedno jajko, i tłucz jeszcze; wybierz na miskę.

Teraz miej słoninę w plasterki cienko nakrajaną, i trufle w talerzyki pokrajane; wysmaruj formę pasztetową masłem, rozwałkuj ciasto długo, na pół cala grubości, a szerokości jak wysokość formy, oberznij to ciasto jak do formy trzeba, zrób denko włóż rozwałkowane ciasto w formę i obłóż naokoło; włóż denko i naciśnij go z wierzchu: ciasto powinno być wyżej formy. Następnie wyłóż spód i boki trochę słoniną, włóż farszu na spód rozgarnij, połóż kilka trufli i znów farszu i trufli, tak żeby środek był wypukły trochę wyżej formy, nakryj plastrami słoniny. Rozwałkuj ciasto cienko i nakryj pasztet, zlep ciasto dobrze, denko z bokami i szczypcami ciasto wyszczypuj, to jest, te boki, które są nad brzegami formy. Rozwałkuj kawałek ciasta listkowego okrągło, na pół cala grubości, posmaruj z wierzchu pasztet i nakryj tem okrągłym listkowym ciastem, obetnij naokoło a brzegi szczypcami wyszczypane zostaw widziane czyli nienakryte; posmaruj z wierzchu jajkiem i deseń wyrób końcem noża; na środku zrób dziurkę, w którą wetknij rurkę z papieru, wsadź w piec wolny, po kilku minutach zamknij piec, niech się pasztet piecze przez godzin dwie albo i dłużej; gdy się upiecze wyjm go z pieca, niech w formie wystygnie; gdy pasztet wystygnie, rozpuść trochę auszpiku, dodaj trochę madery, i przez dziurkę w wierzchu wlej w pasztet i postaw na lodzie.

Chcąc zrobić pasztet dobry, trzeba koniecznie widzieć jak go się robi.

Najpotrzebniejszym do pasztetów jest wielki mózdzierz kamienny lub drewniany; w mosiężnym, osobliwie małym, nic nie zrobisz. W każdej wielkiej robocie, bez wielkiego mózdzierza nie obędzie się.

Panad do psztetu tak się robi: pokraj z pół bułki funtowej miętuszu, włóż w rądel, podlej trochę bulijonu, wrzuc trochę masła i postaw na ogień, gdy się panad zapasuje i rozmiesza, odstaw niech wystygnie.

Ciasto na pasztety tak się robi: ze cztery funty mąki, mniej lub więcej, podług wielkości pasztetu, przesiej, rozgarnij w środku, włóż z pół funta masła, z ośm jaj, łyżkę soli i resztę wody; zgnieć ciasto jak najtwardziej, polewając po trochu wody, i rozcierając ciasto bardzo twarde. Tak zbiwszy ciasto bardzo twarde do kupy, rozcinaj je po troszku i na inne kupki odgarnij, a tak je przetarłwszy ze dwa razy, zbij potem do

kupy i nakryj mokrem płótnem, aby rozwolniło, bo jeżeli ciasto zgnieciesz wolno, to nie bedziesz mógł bez formy zrobić pasztetu, gdyż takie ciasto będzie się zawsze rozlać i nie można w nie włożyć farszu i uformować je jak być powinno.

Ciasto listkowe tak się robi: przesiej funt pięknej mąki na stół, rozgarnij ją, w środku włóż masła kawałek wielkości orzecha włoskiego, jedno żółtko, wlej szklanę wody zimnej, palcami po trochu zbieraj mąkę z brzegów i zagartuj do kupy. Ciasto powinno być wolne a nie twarde. Wymieszaj, czyli wymieś go dobrze na stole; jeżeli ciasto rozciągniesz, a ono się będzie zbiegać do kupy, to ciasto jest złe, dlatego, żeś wodę bardzo z mąką cisnął, gdyż się powinna mąka lekko zbierać, i woda ile możności żeby wlaną była tyle, ile jej potrzeba do zamieszania ciasta. Dlatego powinno być wolne, bo wolne ciasto lepiej się uda jak twarde. Dopiero weź funt masła dobrego, podrobiwszy w czystej zimnej wodzie na drobne kawałki, następnie wygnieć w rękach żeby było wolne jak ciasto, jednak nie bardzo znowu wolne. Rozwałkuj ciasto troche jak gruby placek, masło wyciśnij w serwecie, tak, żeby z niego był także placek, jednak grubszy od ciasta, połóż je na środku ciasta i zawiń tak, żeby ciasto zupełnie zakryło masło będące w środku; teraz wałkuj wzdłuż ciasto, które powinno lekko się rozciągać wraz z masłem. Rozwałkowawszy go podługowato na pół cala grubości, złóż obydwie końce na środek ciasta, i złóż je tak, żeby końce były w środku, wałkuj znów, ale już na stronę, która wprzód wąską była, czyli na którejś wprzód nie wałkował. Rozwałkowawszy znowu na pół cala grubości podługowato, jak wprzód zagnij obydwie końce na środek, i złóż żeby te końce w środku były, przycisnawszy parę razy, to jest, rozwałkowawszy na inną stronę. Na lodzie połóż blachę posypaną mąką, a na niej ciasto i drugą blachą nakryj, posypawszy ją lodem, gdy z dziesięć minut tak poleży, ciasto rozwałkuj podługowato na pół cala grubości, złóż obydwie końce na środek i znów na inną stronę także podługowato rozwałkuj. Następnie połóż jeden koniec na środku ciasta a drugi na nim, tak żeby ciasto na troje złożone było, i rozwałkuj go trochę na przeciwną stronę. Połóż na blachę położoną na lodzie i drugą nakryj, niech kilka minut poleży. Rozwałkuj tak jeszcze z pięć razy jak wyżej powiedziano, bo im więcej ciasto to wałkujesz, tem mniej w piecu rośnie, ale za to będzie kruchsze i w ustach się rozplywa. Wałkując ciasto, trzeba jak najmniej posypywać mąką, to ciasto będzie ładniejsze i jaśniejsze.

2. Zając pieczony.

Zdjąwszy skórę i naszpikowawszy zająca, piecz na rożnie polewając często masłem, nad mocnym ogniem. Młode zające łatwiejsze są do upieczenia, stare bowiem są łykowate. Do zająca daje się zwykle sos rumiany ze śmietaną i kaparami w osobnej salaterce.

3. Zając pieczony ze śmietaną.

Duży, ale kruchy i nie bardzo stary zając oprawiony, szpikuje się słoniną, potem polewa wrzącym octem i wodą, dodaje marchwi, korzonków i pietruszki, cebuli i salerów w talerze pokrajanych, bobku, tymianku i kawałek imbiru, pare goździków, ziarnka pieprzu i skórek cytrynowych. W tym niech zając kilka dni poleży, w którym to czasie należy go obracać. Potem wbija często się, na rożen, nogi podwiązują się do góry i polewając masłem, kwaśnym sosem i śmietaną, piecze się na wolnym ogniu. Upiekłszy wyklada na półmisek, garniruje plasterzykami cytryny, na które nieco kaparów włożyć należy, a sos z patelni daje się w osobnej sosjerce.

4. Zając z grzankami.

Gdy się zając naszpikowany upiecze na rożnie, zdejmuje się z onego i kraje na części, jak na jedną osobę. Należy mieć odgotowany ozór wędzony i cienko krajane grzanki odsmażone na maśle. Zająca się narzyna i w te narznięcia nakłada się na przemian ozoru i grzanek. Tak przygotowany zając układa się na półmisku, zalewa sosem rumianym z estragonem i wydaje do stołu.

5. Zając nadziewany.

Weź kawałek upieczonego zająca na zimno, kawałek sarniny, trochę cebuli, połowę gęsiej wątroby pieczonej i bułkę w rosolu rozmoczoną, posiekaj wszystko drobno, dodaj dwa żółtka, dwie łyżki śmietany, trochę mialkiego pieprzu i wymieszaj wszystko należycie. Potem formę w kształcie zająca zrobioną wysmaruj gęsim szmalcem i posyp tartą bułką, część jedną tej siekaniny włóż w formę, poukładaj w niej zraziki z pieczonego zająca i sarniny i z wierzchu przyłóż resztą pozostałej siekanki. Przykryj formę, podłóż grani ze spodu i z wierzchu, niech się dobrze wypiecze. Na koniec zrób szarą zaprażkę, rozprowadź rosolem, dodaj trochę octu, skórek cytrynowych, kaparów i dwie łyżki śmietany, niech się dobrze zagotuje, wyłóż potem zająca na półmisek, polej jak wyżej przyprawionym sosem i daj na stół.

Rozdział XIII **Drób dziki -**

W drobiu dzikim najbardziej na wiek zwierząt uważać trzeba, szczególnie z samie im młodsze tem smaczniejsze. Bekasy, Słomki, Kuliki i Cietrzewie, najsmaczniejsze są pod jesień. Kuropatwy powinny mieć dziub czarny, albo ciemno szary, pierwsze pióra lotek powinny być szpiczaste. Drozdy, Kwiczoły i Cyranki, to samo pod jesień są najsmaczniejsze.

1. **Pasztet zimny z kuropatw.**
2. **Pasztet zimny z jarząbków.**
3. **Bażant pieczony.**
4. **Bażant la casserole de roi.**
5. **Bażanty lub jarząbki z pomarańczami.**
6. **Pasztet gorący z kuropatw.**
7. **Pasztet gorący z bekasów.**
8. **Pasztet gorący z bażantów.**
9. **Pasztet gorący z przepiórek.**
10. **Pasztet gorący z drozdów lub kwiczołów.**
11. **Pasztet gorący z jarząbków.**
12. **Kuropatwy zgalaretowane.**
13. **Kuropatwy z polskim sosem.**
14. **Kuropatwy jakoby w śniegu.**
15. **Jarząbki napredce.**
16. **Kuropatwy Pologne.**
17. **Kuropatwy Provensal.**
18. **Piróg z jarząbków z ryżem.**
19. **Przepiórki tuzzone.**
20. **Jarząbki z rusztu.**
21. **Przepiórki z rusztu.**

1. Pasztet zimny z kuropatw.

Weź cztery kuropatwy oczyszczone i wymyte, przeźnij na grzbiecie od kupra aż do szyi skórę, i zdejm ją z mięsem żeby tylko same kości zostały. Gdy tak kuropatwy zdejmiesz z kości, naszpikuj je przez środek słoniną, posypaną pieprzem aromatycznym, i pietruszką drobno siekaną, zasól trochę kuropatwy i aromatycznym pieprzem znowu posyp, pozwijaj do kupy, włóż w rądel, dodaj do tego obrzynki ze słoniny, włóż dwa bobkowe listka, trochę masła, postaw na ogniu, nakryj i potrząsaj czasem. Jak się kuropatwy zbiegną i potwardnieją, zdejm z ognia, odcedź od nich sok, wygotuj go na gładę i podlej nim kuropatwy, niech tak wystygną.

Zrób farsz z zająca lub z cielęciny tak: weź dwa funty mięsa zającego lub cielęciny, pokraj drobno wybrawszy z niego żyły, usiekaj go i tłucz w moździerz; usiekaj także dwa funty słoniny miałko. Jak utłuczyszmięso włóż do niego słoninę i znowu tłucz, dodaj do tego z pół bułki panadu (jak się go robi, obacz w pasztecie z zająca), i utłucz

dobrze a dodaj jeszcze pieprzu aromatycznego, trochę soli, jeżeli słonina niesłona, dwie łyżki finzerwy, trochę masła i utłucz dobrze, i wybierz farsz na misę.

Miej ciasto zamieszane na pasztety (jak powiedziano w pasztecie z zająca), miej także słoninę w plasterki nakrajaną, i trufle w talerzyki pokrajane. Rozwałkuj ciasto długo i szeroko jak na pasztet trzeba, oberznij ten wałek, który powinien być na pół cala gruby, zbierz resztę ciasta, rozwałkuj na okrągło, także na pół cala grubości, wyrznij w nim dno okrągłe na pasztet, posmaruj jajami z mąką trochę rozbitymi, i połóż wałek na pasztet z ciasta, który zlep w spodzie a końce z boku wyrównaj ładnie. Następnie wyłóż boki i spód plasterkami słoniny, włóż na spód farszu trochę, rozgarnij i połóż na nim kuropatwy, każdą na czworo pociętą, a na kuropatwach trufle i szynki gotowanej w kawałki pociętą, nakryj kuropatwy znów farszem, na farszu połóż znowu trufle, a na tych kuropatwy i tak już do wierzchu. Na wierzchu nałóż farszu okrągło i trufli, nakryj słoniną, następnie srób pokrywkę cienką, jak pióro gęsie rozwałkowane, nakryj pasztet i obrób ładnie naokoło; teraz pasztet posmaruj wokół jajkiem z mąką, ogarnieruj naokoło temże ciastem, to jest, objeżdż wałkiem na palec szerokim, obłóż łazaneczkami długimi, wyszczypaj wierzch brzegów szczypcami, nakryj ciastem listkowym (obacz jak ciasto się robi w pasztecie z zająca) na pół cala grubem, na całej pokrywie, i oberznij okrągło pokrywkę. Pod pokrywką posmaruj jajkiem żeby się trzymała, zrób deseń ładny na pokrywce. Na środku wyrznij dziurkę okrągłą, w którą włóż trąbkę z papieru. Pasztet posmaruj jajkiem, i włóż w piec wolny na kilka minut, zakryj piec, i niech siedzi w piecu godzin dwie; gdyby z wierzchu przybrał nadto kolor to nakryj papierem.

2. Pasztet zimny z jarząbków.

Pięć jarząbków świeżych, oczyszczonych i wymytych zdejm z kości tak jak kuropatwy, żeby nic kości nie było, naszpikuj je przez środek słoniną, z pieprzem i pietruszką wymieszaną, potem pozwijaj; zasoliwszy trochę, włóż w rądel i zapasuj na ogniu, jak kuropatwy i niech wystygna.

Zrób farsz: weź dwa funty cielęciny, usiekaj ją i tłucz w moździerz; usiekaj dwa funty słoniny dobrej, włóż w moździerz i tłucz. Usiekaj drobno trzy duże cebule, zapasuj z masłem na ogniu; gdy już cebula będzie miękka, włóż dwie łyżki szampionów drobno usiekanych, zapasuj i dodaj łyżkę pietruszki siekanej. Gdy się zapasuje, włóż miętus z pół bułki funtowej, podlej łyżkę bulionu, i mieszaj na ogniu. Jak się panad rozmiesza, odstaw, niech wystygnie; potem włóż do mięsa w moździerz i tłucz dobrze, dodaj pieprzu aromatycznego i soli, jeżeli trzeba, włóż masła kawałek; gdy się dobrze utłucze, miej słoninę w plasterki nakrajaną i trufle w talerzyki. Miej ciasto zagniecione na pasztety (obacz pasztet z zająca), miej formę pasztetową,

masłem wysmarowaną; dopiero rozwałkuj ciasto podługowato, i szeroko, jak na pasztet, na pół cala grubości, oberznij ciasto, potem zrób denko, włóż w formę ciasto, wymość boki i dno, żeby w fałdy dobrze ponaciskane było, obłóż trochę boki i dno słoniną, włóż, na spód farszu trochę, rozgarnij, połóż na nim jarząbka, na czworo przetrzniętego, kawałek szynki odgotowanej, jeżeli masz, trochę, trufli, nakryj farszem, potem znów połóż jarząbka jednego lub dwa, trufle, i znów farszem nakryj; a tak ułożywszy na wierzchu wypukło., nakryj farszem i słoniną. Położywszy na wierzchu kilka kawałków trufli, nakryj potem temże ciastem rozwałkowanym cienko, złącz nakrywkę z brzegami ciasta, obrób naokoło, rozwałkuj potem kawałek listkowego ciasta na pół cala grubości, i nakryj z wierzchu; oberznij równo koło brzegów ciasta, które z formy idzie, zrób deseń na ciastcie, na środku dziurkę, wsadź w nią trąbkę, z papieru,

posmaruj pokrywkę jajkiem, wsadź na blasze w piec wolny, po kilku minutach zakryj piec; jeżeliby z wierzchu palił, to nakryj papierem; niech się piecze godzin dwie, potem wyjm z pieca.

3. Bażant pieczony.

Bażant sprawiony szpikuje się słoninką, albo obwiązuje się (piersi cienkim plastrzem słoniny i piecze się jak kurczęta, ale że mięsistsze mają piersi, więcej wymaga czasu. Należy też, obwinąwszy słoniną trzymać go bliżej ognia.

4. Bażant la casserole de roi.

Weź parę oczyszczonych bażantów, obwiń każdego z osobna w słoninę w plastry pokrajaną, gdy się opieką na rożnie, rozbierz na części. Należy mieć usiekane szampiony, trufle z sokiem cytrynowym w maśle podsmażane, dodawszy kawałek suchego bulionu i pół butelki szampańskiego wina, włóż rozebrane bażanty i pod pokrywą na mocnym ogniu gotuj, póki się sos nie wygotuje. Potrzeba mieć ze trzy funty ryżu dobrze w białym bulionie ugotowanego, z niego robi się na półmisku jakąkolwiek figurę przybrawszy ją serem parmezanem wstaw do miernie ciepłego pieca. Gdy się zarumieni, zerknij wierzch z ostrożnością, wybierz ryż ze środka w którego wlej trochę zawiesistego sosu, posyp parmezanem i włóż bażanty na sos, wlej znowu sos, nasyp sera, nałóż bażanty, co się doputy powtarza, dopóki cała figóra nie będzie wypełniona, gdy to nastąpi, daj tym sposobem przygotowane bażanty do stołu. Sos do nich zrób tak: rozpuściwszy funt młodego masła, wsyp do niego szklanę pszennej mąki, ta gdy się zasmaży, wlej dwie kwarty słodkiej śmietanki, rozrobiwszy ją włóż pół funta suchego bulionu i mieszając ciągle gotuj dopóki sos nie będzie dobrze zawiesisty.

5. Bażanty lub jarzabki z pomarańczami.

Bażanty lub jarzabki owinięte plastrami świeżej słoniny upiecz na rożnie. Potem odejmij słoninę, bażanty zaś lub jarzabki rozbierz i ułóż do koszyka z ciasta zrobionego i zalawwszy sosem wydaj na stół.

Koszyk piecze się tak: do ciasta pszennego drożdżowego twardo z mlekiem zarobionego, dodać jaj, formować koszyk i obsmażyć w klarownym maśle na złoto. Wybrawszy miękusz włożyć na to miejsce bażanty.

Sos do nich robi się tak: włożywszy do rondolka kilka pomarańcz bez ziarn, obranych i w cząstki pokrajanych, wlej pół butelki wina szampańskiego, tyleż sosu z pieczenia, ćwierć funta suchego dobrego bulionu, podobną ilość masła młodego, gdy się to zagotuje, dodaj ośm żółtek surowych dobrze rozbitych z małą ilością wina, rozmieszawszy nie zagotowując zalej tym bażanty lub jarzabki.

6. Pasztet gorący z kuropatw.

Z oczyszczonych kuropatw tyłu, jle, trzeba będzie, wyjm file, a z kwisów porób kotleciki (obacz filo i kotlety z kuropatw), upanieruj w chleb, a file obrób, trochę porozbijaj, włóż na masło, posól i pieprzem posyp. Maleńkie filiki nałóż truflami, i włóż

na masło truflami na spód. Miej krustad odpieczony. Miej sos żółwiowy z garniturem. Na wydawaniu odsmaż kotleciki z kuropatw i filo, przysmaż jedne i drugie na ogniu, poobracaj pasztet, nagrzej, włóż trochę garnituru na spód, a na nie kotleciki i filo z kuropatw; włóż w środek garnitur, a filiki na każdy fil wielki, a na te truflie całych, jeżeli masz; polej sosom, i daj na stół.

7. Pasztet gorący z bekasów.

Dziesięciu bekasom czyli krzykom czysto obskubanym, z główkami, i troszkę nad papierem opalonym, poodcinaj szyjki i nóżki, poprzerzynaj je na dwoje kości wyrznij, wyczyść ze środka, powkładaj połówki w głęboką pokrywę i główki. Włóż do tego, z ćwierć funta masła i tyleż słoniny naskrobanej, ze trzy cebule duże drobno usiekane i łyżkę pietruszki także drobno usiekanej, dwie łyżki duże szampionów siekanych, tyleż truflie siekanych, dwa ząbki czosnku rozartego, szczyptę pieprzu aromatycznego i trochę soli. Postaw bekasy, na ogień i nakryj; gdy się trochę zasmażą, poobracaj je, i jeszcze zostaw tak kilka minut, potem odstaw, niech wystygną. Usiekaj wnętrze z bekasów, a pępki, odrzuć, włóż wnętrze w moździerz, dodaj farsz z zająca z pięć łyżek, dwie łyżki finzerwy i pieprzu aromatycznego, jeżeli w farszu co nie ma i posól. Zrób potem pasztet niebardzo wysoki (obacz ciasto na pasztety w przepisie z zająca), włóż weń trochę farszu na spód, na nim bekasów kilka sztuk z finzerwą i truflie pokrajanych, na tem trochę farszu a na tym resztę bekasów, przekładając pomiędzy nich główki z nóżkami bez szyjek, żeby znać było, że pasztet z bekasów; włóż na wierzch resztę finzerwy i resztę farszu, a na tem truflie i dwa listki bobkowe i nakryj słoniną. Rozwałkuj ciasto i nakryj nim pasztet, zasklep boki i wyszczypaj ładnie, posmaruj jajkiem z mąką naokoło, ogarniruj go ciastem ładnie, potem znów posmaruj jajkiem i wsadź w piec dość gorący. Gdyby nadto palił z wierzchu, to nakryj papierem, niech się piecze z godzinę. Miej sos rumiany, rzadki i dobry, wyjm pasztet, oberznij pokrywkę, zrzuć z wierzchu słoninę z pasztetu, zdegresuj, jeżeliby był tłusty, polej sosem i daj na stół.

Ten pasztet godzien być danym na na pierwsze stoły.

Stawiając pasztet z ciasta czyli formując go, trzeba żeby spód i wierzch pasztetu był szerszy a środek węższy, to pasztet ma więcej powabu i jest ładniejszy- Potrzeba się; zawsze starać, żeby był każdy pasztet jak najładniej ugarniować, bo to dodaje więcej apetytu.

8. Pasztet gorący z bażantów.

Dwa bażanty, które kilka dni zabite leżą, oskub czysto, opal trochę nad arkuszem papieru, wytrzyj serwetą, rozbierz na członki, zapasuj z finzerwą na pokrywie jak bekasy i niech wystygną. Zrób farsz z kur niebardzo twardy, w który włóż dwie łyżki szampionów siekanych, dwie łyżki truflie siekanych, soli i pieprzu aromatycznego. Zrób pasztet z ciasta, włóż na spód farszu, połóż kilka kawałków truflie, kuperki i kwisy, od których nóżki po kolanka i kość odrzuć; połóż finzerwy i trochę farszu, i znów truflie, a na te połóż file i piersi; włóż między nie truflie, nakryj finzerwą, farszem, połóż na wierzch dwa listki bobkowe, nakryj słoniną, a słoninę ciastem; ogarniruj ładnie naokoło ciastem, posmaruj, wsadź w piec dość gorący, niech się piecze godzinę, potem okraj i odrzuć pokrywkę, zdejm tłustość, polej sosem z truflami, i daj na stół.

9. Paszтет gorący z przepiórek.

Oskub i opal nad papierem z dziesięć przepiórek, porozrzynaj na dwoje, odrzuć grzbietowe kości, łapki i szyjki; włóż je na pokrywę, wytarłszy ze środka krew; dodaj dwie łyżki masła, trzy łyżki słoniny naskrobanej, trzy cebule bardzo drobno usiekane, dwie duże łyżki szampionów, łyżkę pietruszki usiekanej, pieprzu, gałki tartej i soli trochę; postaw przepiórki na ogień; gdy się zasmażą, poobracaj i znów nakryj; kiedy się zapieką, odstaw od ognia, niech wystygną.. Miej farsz z kur lub cielęciny, do którego dodaj finzerwy. Zrób pasztet z ciasta, do którego włóż na spód trochę farszu, połóż przepiórki naokoło jedna na drugiej, i przekładaj je szampionami zapasowanymi. Na środku także połóż na nie finzerwy, nakryj farszem z wierzchu finzerwę, połóż dwa listki bobkowe, nakryj słoniną, a pasztet nakryj ciastem, posmaruj jajkiem z mąką, ogarniruj ładnie ciastem i znów posmaruj jajkiem z wierzchu i boków, wyszczypaj szczypczykami i wsadź w piec dość gorący. Na wydawaniu zdejm pokrywkę, polej pasztet sosem rzadkim a dobrym, i daj na stół. Jeżeliby do sosu można dodać z pół szklanki wina madery, toby było tak jak potrzeba.

10. Paszтет gorący z drożdów lub kwiczołów.

Drożdów lub kwiczołów weź tyle, aby na pasztet było, oskub je czysto, poopalaj, poczyść, porozrzynaj na dwoje, odrzuć szyjki i łapki, i zapasuj na pokrywie z finzerwą, słoniną, masłem, pieprzem i solą, jak się wyżej o przepiórkach powiedziało, i niech wystygną. Jeżeli kwiczoły z jałowcu, to ich kiszeczki usiekaj, zrób farsz z kur lub z cielęciny dodaj do niego kiszeczki posiekane i dwie łyżki finzerwy. Farsz, powinien być wolny. Zrób pasztet jak zwykle, włóż na spód farszu, połóż na nim kwiczoły z finzerwą, nałóż znów farszu, a na tym znowu kwiczoły z finzerwą, nakryj to farszem i finzerwą, połóż dwa listki bobkowe na wierzchu, nakryj to słoniną i skończ pasztet, jak już się tyle razy powiedziało. Wsadź w piec dość gorący; gdy ładny będzie kolor, oberznij pokrywę i odrzuć. Miej sos dobry rzadki z szampionami, polej nim pasztet, i daj na stół.

11. Paszтет gorący z jarząbków.

Kilka jarząbków oskub, oczyść, opal, wyczyść ze środka, odrzuć kości, poprzerzynaj na dwoje, włóż na pokrywę, posól trochę i pieprzem aromatycznym posyp; dodaj do tego kawałek masła, ze dwie łyżki finzerwy z szampionów, trzy cebule drobno posiekane, łyżkę trufli siekanych, postaw na ogniu i nakryj; gdy się zapasują, poobracaj i na drugą stronę zapasuj, a nareszcie niechaj wystygną.

Miej farsz z zająca lub z filów z jarząbków zrobiony jak zwykle i włóż w niego finzerwy, dwie łyżki soli i pieprzu, żeby nie był twardy. Zrób pasztet jak zwykle, włóż weń na spód farszu trochę, na nim kilka, trufli pokrajanych, na tych kilka kawałków jarząbków z finzerwą, a na jarząbkach kładź farszu trochę, na tym resztę jarząbków i trufli, co nakryj farszem; na to połóż resztę finzerwy i kilka kawałków trufli, na truflach połóż dwa listki bobkowe, nakryj słoniną, słoninę nakryj ciastem, posmaruj jajkiem z mąką i ładnie ciastem ogarniruj boki i brzegi wierzchu, i wsadź w piec dość gorący. Gdy kolor będzie ładny i pasztet upieczony, wyjm go, oberznij i odrzuć pokrywkę, polej pasztet dobrym sosom z truflami, winem maderą, i daj na stół.

12. Kuropatwy zgalaretowane.

Odetnij z trzech oczyszczonych i splukanych kuropatw skrzydełka i głowę, utresuj pięknie, nawlecz słoninką, i dynsluj rumiano w rondlu z dobrym, tłustym rosółem. Potem gotuj półtorej kwarty czerwonego wina z cynamonem, goździkami, pieprzem i cytrynowowemi skórkami, dodaj 4 łuty w ciepłej wodzie rospuszczonego karuku czyli kleju, wywarzonego z błon i kości rybnych i precedź przez serwetę rozpiętą na nogach wywróconego stołka. Potem nalej formę do połowy tą galaretą, postaw aby się ścięła, obłóż ją oliwkami, a jeśli dostać możesz, ostrygami i truflami, włóż na to kuropatwy, wlej resztę galarety, niech tak postoi przez noc, aby się mocno ścięła. Przed wydaniem zanurz formę w gorącej wodzie, wysusz prędko, i wyrzuć galaretę ostrożnie na półmisek. Galareta takowa wygląda jeszcze piękniej, gdy weźmiesz wina białego i alkiermesem czerwono zafarbujesz, na wydaniu garniruje się liściami pomarańczowemi.

13. Kuropatwy z polskim sosem.

Kuropatwy oczyszczone odpiekają się na rożnie, często je masłem polewając, a gdy będą dobrze rumiane, zdjęć je należy z rożna, aby przestygły. Weź funt młodego masła, dwie pszenne bułki, z których zerznawszy skórkę, weź tylko sam środek, który gdy umocysz w słodkim mleku, wyciśnij na serwecie i włóż do masła, i dodawszy pszennej mąki łyżeczkę od kawy, wymieszaj dobrze. Rozebrawszy upieczone kuropatwy włóż do masła, dodaj cztery w talerzyki pokrajane cytryny, wlej dobrego białego bulionu, aby tylko, nie był tłustym, przed wydaniem zagotuj pod pokrywą na mocnym ogniu, i wydaj do stołu.

14. Kuropatwy jakoby w śniegu.

Skoro ubijesz piankę z szesnastu białek, nałóż na brzeg półmiska nożem tak, aby sam środek onego był próżnym. Weź surowe i nieskubane główki z kuropatw razem z szyjkami, i włóż do tej pianki, tak, aby główki z dziobami zewnątrz zupełnie były widziane. Wstaw piankę do letniego pieca (razem z główkami), aby dobrze oschła, lecz uważaj aby się nie zarumieniła; wyjąwszy z pieca półmisek, włóż do środka upieczone i rozebrane kuropatwy i zalawysz zawiesistym, sosem, do którego wchodzą na garnitur szampiony, amoretki, lub trufle, daj natychmiast do stołu.

15. Jarząbki napredce.

Od oczyszczonych jarząbków, odebrać zupełnie mięso z obu stron piersi, zdjęć plewkę, maczać każdą cząstkę w maśle, układać na pokrywie, zacisnąć cytryną, przykryć papierem i postawić na węglach; gdy mięso zbieleje dobrze, zdjęć z ognia, poobracać na drugą stronę, i powtórnie żywo podsmażyć; gdy i druga strona pobieleje, spróbować jedną cząstkę, rozrzynając środek nożem: jeżeli wskroś całe mięso jest białe, wyjmować z pokrywy na półmisek; przekładać bułką, skrojoną wielkości takiej samej, jak cząstki piersi jarząbków, odsmażoną na rumiano, i zalać sosem, następnie przyrządzonym;

Sos do jarząbków: pozostałe części i kostki jarząbków, składają się do naczynia, w którym się rozpuściło kawał masła do gorąca; do tego wrzucić cztery cebule grubo

skrajane, pietruszkę, parę selerów, skrórkę od pół cytryny, trochę pieprzu angielskiego, i smażyć póki zbieleją kości mieszając często; poczem zalać bulonem białym od wołowego mięsa, i gotować z pół godziny, następnie: odcedzić na durszlak, potem powtórnie na serwetę, zebrać tłustość; wziąć młodego masła, mąki łyżkę zrumienić, wlać bulon, który będzie miał jarząbkowy odór, dodać w gotowaniu filiżankę dobrej, słodkiej śmietanki; gdy się przegotuje przecedzić, dodać cytryny skrojonej cienko; oblać tym sosem na półmisku ułożone jarzabki z grzankami, i ugarniować podług gustu czemkolwiek. Sos ten powinien być wprzód przygotowany, nim jarzabki pójda na ogień.

16. Kuropatwy Pologne.

Wziąwszy proporcją pięciu kuropatw na półmisek do stołu, oczyścić je, odpiec na rożnie, porozrzynać każdą sztukę wzdłuż na trzy części, i ułożyć w pobielane naczynie. Wziąć do rondelka funt masła młodego, miększ od dwóch bułek, umoczyć w wodzie, i wycisnąć na serwecie, włożyć do masła i bić czyli mieszać, aż się zrobi biała masa; rozprowadzić ją bulijonem białym, dobrym, który powinien być przecedzony przez serwetę, i żadna tłustość na nim żeby się nie znajdowała; tem zalać kuropatwy, aby je sos ten objął; a wrzuciwszy parę cytryn skrojonych w talerzyki, przykryć, i nie na płomieniu, lecz na żarze raz zagotować pod pokrywą, wyłożyć na półmisek, i dać do stołu.

17. Kuropatwy Provensal.

Pięć lub sześć kuropatw, oczyszczonych jak należy, odpieka się na rożnie w całości; poczem narzyna się nożem w podłuż obie strony piersi, i nakłada się w rozerżnięte miejsca cienko następnie opisana przyprawa. Kuropatwy ułożyć szczelnie do rądla, zalać białym, dobrym bulijonem, lub gdy tego nie ma, wodą, z dodaniem bulonu suchego; szczelnie przykryć i na miernym ogniu podtuszyć przez pół kwadransa, wrzucić trzy skrojone cytryny; znowu podtuszyć z cytryną, i wydawać do stołu.

Przyprawa do piersi kuropatwich, tak się urządza: Wziąć dużego gatunku cebul dziesięć, oczyścić je, usiekać drobno, potem wycisnąć z nich wilgoć na serwecie, aby ten ostry z niej sok brudny nie był użyty, wtenczas, gdy zbieleje, łatwiej się da powtórnie, jak najdrobniej usiekać dołożyć funt masła młodego, cztery łyżki stołowe tartej bułki, szczyptę pieprzu; rozrobić tę masę gęstą na stolnicy, wymieszać ją dobrze, i nożem nakładać w ponarzynane piersi kuropatw.

18. Piróg z jarząbków z ryżem.

Wziąć ryżu funtów dwa, oczyścić z kamyków, wysiać z piasku, wypłókać w wodzie czystej raz i drugi, wybrawszy na sito, odcedzić, i wytrzeć z wilgoci; włożyć w rondel, zasolić, półtora funta masła wymytego, wyciśnionego z wody, rozpuścić z bulijonem, i zalać ryż, aby zajęło wyżej cala; zagotować, i wstawić do pieca pod szczelną nakrywą. Teraz robić filie z wyjętych piersi jarząbków, bez skórki i żyłek, maczać każdą sztuczkę w masło, i ułożywszy na pokrywie, przykryć papierem podzyngowanym; odpiec na obie strony, gdy zbieleją, zdjąć z ognia, wybrać na półmisek, aby ostygły na zimno, a smak pozostały od nich, zlać do ryżu; gdy się ryż do miętka utuszy, postawić na zimnym miejscu i odkryć, aby ostygł zupełnie. Rozwałkować ciasto francuskie do grubości rubla, lub nieco grubiej; kładzie się na blasze papier podzyngowany masłem, i następnym sposobem formuje się pieróg, w kształcie bułki chleba podługowatej. Zrobić trochę farszu z wątróbek lub zająca, i na spod cienko nożem rozciągnąć: to doda smaku i ułatwi zdjęcie w całości piroga na blat; farsz z zająca, powinien być z bułką, słoniną i jajkami, utłuczony na miazgę; tym się cienko nożem namaże rozwałkowane ciasto; na

to kłaść ryż grubo na cal, na ryż sztuczki jarząbków, następnie znowu ryż i znowu jarząbki, tak postępować do końca. Poczem połączyć brzegi ciasta, do koła obwijającego się, na dnie szczelnie zamocować i podzyngowawszy tak ukształcony pieróg, wstawić na blasze do pieca, a jeżeliby nadto się rumienił, dla zapobieżenia osmaleniu, przykryć papierem; kiedy piec jest gorący, po godzinie pieróg się dobywa i daje na stół w całości. Tym sposobem można robić pierogi z zającem, skrajając mięso najkruźsze w podługowate czworokantne sztuczki, obciągnąć je na maśle z drobno usiekaną cebulką, i ostudzić. Dalej tak się postępuje, jak z pierogiem z jarząbków.

Bulijon do ryżu tak się przygotowuje: Porąbać kości jarząbka, dodać kurę oprawioną i włoszczyznę, dla odoru kilka listków kwiatu muszkatowego, zasolić, i zalać białym bulijonem, wygotować dobrze, odcedzić przez gęste sito lub serwetę, i wlać na ryż. Poczem gotować, aż się bulijon wygotuje, i cały smak wsięknie do ryżu.

Na dni postne, można tym sposobem urządzić pierogi, w miejscu jarząbków, używając ryby; biorą się okazałe sztuki ryb dobrych, oddziela się starannie wszelkie najdrobniejsze kostki, i podsmaża się samo mięso rybnie na maśle; dalej postępuje się, jak wyżej powiedziano.

19. Przepiórki tuszone.

Oczyszczone przepiórki poprzerywać wzdłuż na pół; wybrać z nich kostki, pospłaszczać płazem noża na stole, posolić w miarę, i układać w pokrywę na maśle; do którego dodać siekanych zadość szampionow, nieco usiekanej skórki z powierzchni cytryny, zacisnąć cytrynowym sokiem, i przykryć masłem podzyngowanym papierem, a na wierzch pokrywą szczelną; i postawić na kwadrans na ogień bez płomienia; na wydaniu zalać pozostałym sosem, w talerzyki skrojoną dodać cytrynę, z tem jeszcze zagotować i wydać.

20. Jarząbki z rusztu.

Jarząbki młode, oczyściwszy, wytrzeć serwetą, porozkrajac w podłuż na pół, wybrać z nich kostki zupełnie, a każdą połówkę pobić nieco siekaczem, nie ostrzem, tylko płazem. Usmażyć w miarę cebuli drobno usiekanej i jedne pietruszkę w funcie masła, i gdy przestygnie do lekkiego ciepła wbić jaj dziesięć, rozbić to dobrze dodawszy nieco pieprzu; szybko maczając w jaja połówki jarząbka, zaraz osypywać tartą bułką; niech nieco poleżą na stole, aby wciągnęły do siebie, formować nożem kształt zgrabny; ruszt podzyngować masłem, posypać tartą bułką, układać nań jarząbki i pokropić dobrze masłem; gdy już czas dawać na stół, postawić z rusztem na rozżarzone węgle, odpiec na rumiano, i zręcznie obrócić, aby bułka nie odpadała; gdy się i druga strona zarumieni, układać na półmisek wkoło jarząbki, a w środek zalać sos z estragonem lub szampionami. Bulijon mocny, rumiany, lub suchy rozpuszczony, rozrobić z masłem, dodać estragon marynowany, skrojony i przegotowany z trochą octu. Tym sposobem można przygotowować i gołębie dzikie.

21. Przepiórki z rusztu.

Z przepiórek oczyszczonych, na pół rozerzniętych, wybrać zupełnie kostki, nieco posolić, popieprzyć, posypać zieloną siekaną pietruszką; potem maczać w jajku z masłem, obsypać tartą bułką, i na ruszcie odpiekać; takim sposobem, jak się wyżej o jarząbkach powiedziało; lecz przed maczaniem w jajku z masłem, należy z przepiórek serwetą wytrzeć wszelką wilgoć: gdyż inaczej w opiekaniu bułka z nich opadnie.

Przypisy i dodatki

Rozbieranie pieczystego

Rozbieranie, czyli tak zwane tranżerowanie jest potrzebą nieodzowną; dlatego podamy tu niektóre prawidła. Najtrudniej jest drób rozbierać, dlatego zaczniemy od kapłona.

Tranżerowanie kapłona.

Zdjąwszy go zręcznie z rożna i wbiwszy weń nóż ostry, obróć półmisek w ten sposób, aby szyja była po prawej ręce, potem przyciśnij tyłek widelcem w poprzek, wetknij nóż, lecz ostrzem w dół, w szyję, a widelec wetknij w tył, obróć grzbietem do góry; potem wyciągnij z tyłu widelec, i wbij go znowu w równej linii ze skrzydłami w grzbiet mocnym pchnięciem. Tym sposobem, chwyciwszy mocno, podnieś do góry, odetnij dziub i nogi, i rozbierz jak następuje:

- odetnij szyję,
- prawe udko i skrzydło,
- ułóż nożem kapłona w ten sposób, aby kuper był ku górze, i odetnij lewe udko i skrzydło,
- odejmij nożem kość od szyjki i poodrzynaj z prawej i lewej strony, mięso od piersi,
- obetnij lekko nożem mięso z barków; potem znowu obróć nożem kapłona tak, aby kuper był w górze,
- przebij nożem szczeliny po obu stronach i obróć jak wprzód,
- rozłam ziobra po obu stronach na dwoje,
- resztę połóż na talerz i rozbierz kałuż.

Rozbierając indyka lyb cietrzewia, albo też gęś dziką, których dla wielkości i tłustości około szyi nie tak łatwo można na widelcu utrzymać, obróć szyję ku sobie, potem odcinaj:

- tłustość około szyi i połóż na talerzu,
- obróć piecyste szyją znowu ku prawej stronie, odłam kark, wetknij widelec pomiędzy barki w grzbiet ukosem podobnie jak w kapłonie, podnieś w górę i odetnij:
- szyję, prawe udko i skrzydło,
- mięso piersiowe, tylko kałdun ułóż nożem na prawą stronę, a potem z lewej strony znowu odetnij:
- lewe udko i skrzydło, i mięso od piersi,
- odejmij kość barczystą, rozłam ziobra na dwoje,
- wyjmij kość piersiową,
- przebij grzbiet nożem po obu stronach, i rozłam na dwoje,

Te same prawidła zachowują się w tranżerowaniu wszelkiego drobiu i ptactwa; wszelako jeśli gęsi nadziane są jabłkami lub kasztanami, a indyk farszem, wtedy nadzienie wybiera się nożem na talerz, a stawy od ud także się rozcinają.

Tranżerowanie zająca.

Zająca ułóż tak, aby skoki były po prawej ręce, przyciśnij widelcem lędźwie, odetnij nogi od skoków i połóż je na osobny talerz; potem odejm 4 ziobra ostatnie, znowu przyciśnij tył nożem i wbij jeden widelec po sam trzonek w otwór grzbietowy a drugi

widelec wyjm ze spodu, postaw zająca przed sobą, rozkrój w podłóż grzbiet po obu stronach i kilka razy w poprzek, i poodrzynaj mięso kawałkami. Grzbiet rozkrój na dwie albo trzy części. Potem wbij znowu widelec w otwór grzbietowy, i obetnij wierzchnie mięso z prawej i lewej kości grzbietowej, nakoniec obróciwszy zająca, na górnem i dolnem cięciu wyjm kosteczkę grzbietową, i odłam kość macierzystą jedną od drugiej.

Tranżerowanie prosięcia

Prosię kładzie się głową po lewej ręce, grzbiet przyciska się nożem, w nozdrza wtyka się widelec, głowa podnosi się nożem pod szyję do góry, i odcina się. Potem nadrzyna się mięso na pysku po obu stronach, wszelako tak, aby wisiało; spodnia szczęka wygina się, i na talerz układa. Potem wyjmuje się widelec i wtyka z przodu w kość pacierzową, przyciska się i odrzyna z przodu prawą nogę i lewą, obraca na drugą stronę i to samo wykonywa się po lewej stronie; następnie roskrawa się brzuch i wybiera nadzienie łyżką na talerz, ustawia znowu przed siebie, i odejmuje zioobra i kość pacierzową, a nakoniec rozdziela jedną od drugiej.

Tranżerowanie cielęciny.

Pieczeń cielęca nerkowa kładzie się pośladkiem ku prawej stronie, wbija widelec w otwór pacierzowy i obrzyna obwisłą skórę z trzech ziober ostatnich, potem kolejną zioobra, jak stawy z grzbietem idą; z samego początku wyjmują się nerki, kładą na talerz i podają gościom. Potem wbija się widelec w sam pośladek, odcina ogón od grzbietu, i wewnętrzne mięso od rury, nareszcie wszystko inne, i to samo z drugiej strony.

Mostek cielęcy kładzie się szyją po lewej stronie, ale że najczęściej jest nadziany, uważać, aby go nie zmiętosić. Potem wbija się widelec w kość barkową i odłącza od ziober, mięso zrżyna się w plastry, odejmują się rury, wtyka widelec w szyję i odcina muszkułę od ziober, obraca pierś na drugą stronę, aby zioobra wolno leżały, gdyż w tem położeniu łatwiej je rozdzielić można. Jeżeli pieczeń jest wielka, wtedy odejmują się zioobra wraz od pacierza, który także razem z mięsem się dzieli. Potem odrzyna się krzyżówka. Jeżeli szyja nie bardzo jest brunatna, można z niej także wyciąć kilka zrazów.

W pośladku cielęcym obróć kość ku sobie, wetknij w środek widelec, i wyrzynaj z prawej ku lewej stronie nie bardzo grube plastry.

Tranżerowanie baraniny.

Pieczeń barania, jak i cielęcinę, podobnie się rozbiera.

Przypisy i dodatki

Przyprawki różne

1. **A** la braise.
2. **A** la daube.
3. **B**eschamel.
4. **B**lange.
5. **B**lange na inny sposób.
6. **G**rzanki.
7. **K**asztany odpiekane.
8. **K**artofle odsmażone.
9. **K**oszyk na bażanty albo jarzabki.
10. **K**armel.
11. **K**aruk rybi.
12. **R**agout.
13. **S**alpikon.
14. **Z**upa, czyli rosół zwyczajny albo bulijon zwyczajny.
15. **Z**upa rumiana, czyli bulijon Jus.
16. **Z**upa bulijon Consomme.
17. **Z**upa - Resteron.
18. **Z**upa - Redukcja.
19. **Z**upa - bulijon suchy, czyli Glace.
20. **Z**upa - Auszpik.

1. A la braise.

Weź ćwierć funta szynki, funt szmalcu, nieco korzeni w całku; goździków, muszkatułowej gałki i pieprzu; włoszczyzny: marchew, pół selera, parę cebul i pietruszki, pokraj to drobno, i rozprowadź kwartą zupy. Potem włóż mięso, drób, albo inną potrawę i okryj pół funtem słoniny krajanej w plastry.

Wanienka która do tego się używa, powinna być spora, aby dobrze zajęła potrawę, równie i pokrywa powinna szczelnie ją zamykać. W takim stanie podsypuje się grani i gotuje pomału.

2. A la daube.

Znaczy prawie to samo, co *ã la braise*, tylko że *ã la daube*, daje się często do zimnych potraw, wtedy ściąć się powinno jako *gelée* czyli studzieniec; aby zas to nastąpiło, dodaj pół kwarty białego wina, szklankę octu i dwie kwarty bulijonu tęgiego. Z resztą tak się sporządza, jak *ã la braise*, tylko osiedliny cedzą sie przez sitko, potem zbiera się tłustość, nieco gotuje i klaruje.

3. Beschamel.

Rozkłóć 3 warzęchy mąki, i kwarte śmietany i zagotuj aż zgęstnieje, potem przepuść przez sitko i schowaj do użycia. Chcąc użyć do potraw mięsnych, wrzucić podczas gotowania pół cebuli, i kawałek szynki, a jeżeli chcesz, aby był mocniejszy, dodaj jeszcze kawałek buljonu glaz.

4. Blange.

Rozkłóć świeży smalec, słoninę w kostki krajaną, i kawałek masła z mąką i białym rosołem, i wlawszy w to pół kwarty wina białego, sok z cytryny, pół cebuli i nieco soli, zagotuj kilka razy. Blange służy do udzielenia potrawom miękkości i białości; w tym celu kładą się weń potrawy i razem gotują.

5. Blange na inny sposób.

- w którym gotują się potrawy, i nie zostają białe.

Ukrój funt cielęciny, pół funta szynki, marchew, cebulę, kilka szampionów i szalotów, zarumień w słoninie rozpuszczonej i rozprowadź kwartą wina i kwartą konsomu. Włóż w to potrawę, którą chcesz, aby zmiękła i osól. Nakryj szczelnie pokrywą, aby para nie wychodziła. W tym stanie gotuj zwolana na miernym ogniu. Tę podlewę jeżeli dobrze zszumowana i wyczyszczona, można dać zamiast sosu i klarować ją nawet.

6. Grzanki.

Weź bułkę pszenną, zerznij wierzchnią i spodnią skórę, posmaruj masłem, osusz w piecu, i daj do zupy.

7. Kasztany odpiekane.

Ponakalaj końcem noża po raz każdy kasztan, dla tego, aby piekąc się nie pękały; później odpiekaj w piecyku kawianym, lub w piecu gorącym, dopóki nie będą miękkie.

8. Kartofle odsmażone.

Weź kartofle, tresuj wedle upodobania, i odsmaż na miękko w fryturze czyli tłustości; wydobywszy z onej, gdy ostygną, maczaj w jaja rozbite i osypuj tartym chlebem, przed wydaniem odsmaż znowu na rumiano, i tak przygotowane służą do garniowania sztuki mięsa.

9. Koszyk na bażanty albo jarzabki.

Upiekłwszy placek drożdżowy, pszenny, twardo zarobiony z mlekiem i nieco jaj, gdy ten zcierstwieje uformuj z niego koszyk według półmiska, i odsmarza w maśle klarownem, aby nabrał koloru żółtawego. Wyjąwszy z masła wybiera się ze środka miękkisz, a na jego miejsce wkładają się bażanty lub jarzabki.

10. Karmel.

Weź funt cukru, włóż do rądelka, zalawszy go półkwartą wody, gotuj dopóki gęstnieć nie zacznie; w ów czas maczaj w ten ulep szpilke drewnianą i probuj; gdy cukier będący na szpilce nie będzie lgnął do zębów, znak to, że karmel już gotowy.

11. Karuk rybi.

Wziąwszy funt karuku rybiego, płucze się go i kładzie do rądelka, leje dwie kwarty wody i gotuje się na miernym ogniu (uważając, aby się nie przedymił), dopóki się woda nie wygotuje do połowy; wówczas precedza się przez serwetę i chowa do użycia. Należy wiedzieć, iż kwarta gotowego karuku, służy na 4 kremy, a zatem do jednego kremu bierze się tylko jedną kwaterkę. Lejąc go do kremów, zawsze należy wprzód rozrabiać z tymże samym kremem, a później do niego wlewać.

Karuk gotowany do galarety pomarańczowej robi się tak: funt rybiego karuku włożywszy do rądelka, dodac należy pół funta cukru, soku cytrynowego z trzech cytryn, białek 5 rozbitych z małą ilością wody; wlawszy do tego pół garnca wody, gotować na miernym ogniu zwolna, dopóki się nie pozostanie tylko kwarta; wtedy cedzi się przez serwetę i stawia w zimnem miejscu, a będzie gotowe do użycia.

12. Ragout.

Weź piersi od indyka, kraj w zrazy i podsmaż nieco na maśle, dodaj trochę soku cytrynowego i drobno usiekanej skórki. Gdy się usmażą, pokraj drobno, dodawszy szyjek rakowych, szampionów lub borowików, to się kładzie do sosu, następującym zrobionego sposobem: rozpuściwszy w rądelku ćwierć funta młodego masła, dodaj drobno siekanej cebuli, gdy się dobrze ona usmaży, wsyp łyżkę pszennej mąki, zasmaż i wlej nieco mocnego bulijonu i trochę kwaśnej śmietany. Zagotowawszy, kładzie się w to podsmażone piersi indyka z szyjkami rakowemi i szampionami lub borowikami dodaje się kilka żółtków i nieco soku cytrynowego; wymieszawszy wszystko gdy się zagotuje, będziesz miał ragout gotowy.

13. Salpikon.

Wyplócz, wyblanszuj i pokraj w kostkę krzyski cielęce, dodaj drobno posiekanych szampionów, trochę cebuli i zielonej pietruszki i zarumień w maśle. Potem posyp łyżką mąki, rozprowadź białą zupą i gotuj z wolna, aż zgęstnieje; dodaj do tego drobno pokrajanych, zblanszowanych szparagów, albo szyjek rakowych, lub też według pory roku trufli i ostryg. Na to wpuść jedno albo dwa żółtka, ostudź i nadziewaj.

14. Zupa, czyli rosół zwyczajny albo bulijon zwyczajny.

Zupa ta jest prawie pierwiastkiem wszystkich zup mięsnych i wielu sosów, jak wołowina jest żywiołem rosółu, który z niego powstaje; a lubo ani wielkiej sztuki, ani też wielkiej potrzeba pracy, aby dobry rosół zgotować.

Weź 6 funtów wołowiny i sporą sztukę kości, nalej siedem kwart wody i gotuj zwolna w garnku polewanym, zbierając łyżką pilnie szumowiny, dosyp soli ile potrzeba, przez co wszelkie nieczystości na wierzch wypłyną; następnie wrzuć seler,

marchew, galarepę, kapusty włoskiej, porów i pietruszki, cebuli zaś nie radzę, gdyż gotowana daje smak przykry. Na ostatku dodaj trochę korzeni, to jest: goździków, muszkatułowej gałki, pieprzu i imbiru.

Największym błędem w kucharstwie jest, dodawać wody do rosółu, na zupę przeznaczonego, gdyż przez to staje się ona słabą i zupełnie niesmaczną. Chceszli, ażeby zupa była mocna, włóż do rosółu starą kurę i gotuj od samego początku, aż do scedzenia; rozumi się, iż uważać należy, aby się zupa nie przydymiała. Każda zupa zyskuje na mocy i przyjemności przez stosowne dodanie różnych gatunków mięsa, jako to: kawałka wątroby cielęcej lub wołowej, kości z mięsa, dokładek które rzeźnicy do mięsa doważają, te dobrze rozbite i potłuczone powiększają znacznie moc zupy. Wynika z tego ten zysk; iż gdy się z garnka przez sitko scedzi rosół i wyjmie mięso, do pozostałych dokładek można przylać wody i na nowo gotować, a będzie zawsze w kuchni w zapasie bulijon.

15. Zupa rumiana, czyli bulijon Jus.

Słoninka nie bardzo wędzona kraje się w plastry na dwa palce szerokie, a jak wierzch noża grube, i kładzie i kładzie się jeden obok drugiego na spód płytkiego ładu; w podobne plasterki kraje się cebula, którą słoninę się nakrywa, nareszcie kładzie się na wierzch cebuli, mieso chude krajane w plastry, na dwa cale grube; można dodać parę kotletów cielęcych i dokładki do nich. Następnie przykrywa się ładel, stawia na wolnym ogniu i tak długo na nim trzyma, póki sok z miesa dobrze zarumieniony nie osiadzie na spodzie, potem nalewa się wody, albo powyższego bulijonu, gotuje się zwolna i szumuje, przy końcu dodaje się parę główek selerów, pietruszki, kapusty włoskiej, parę listków muszkatułowego kwiatu, i gotuje póki mięso nie zmięknije; co gdy nastąpi cedzi się przez serwetę lub gęste sito do innego naczynia i oczyszcza z wszelkiej tłustości. Esencja w ten sposób otrzymana, jest bardzo dobrą do robienia bardzo smacznych zup szarych, rumianych sosów i wielu innych potraw.

16. Zupa bulijon Consomme.

Włożywszy do ładu nieco słoninki, korzeni w całku i włoszczyzny, 4 funty wołowiny, 6 funtów cielęciny, parę kur starych, i ćwierć funta szynki krajanej, nalej kwartę wody i przystaw ładel do grzania, niech się dynsuje, dopóki sok nie będzie dość gęstym, potem rozprowadź rosółem zwyczajnem, szumuj i gotuj, aż do zmięknienia, zbierz z wierzchu tłustość, nareszcie przecedź przez serwetę i schowaj do użytku.

17. Zupa - Resteron.

Gotuje się prawie podobnie jak consomme, tylko główne artykuły w resteronie są: kuropatwy, bażanty, kury i po głównej części cielęcina. Przez te dodatki, staje się sok żółtawy i zyskuje wiele na smaku i mocy.

18. Zupa - Redukcja.

Służy do nadawania potrawom większej mocy. Wygotuj kwarte mocnego consomme, które także możesz zmieszać z czystym sokiem z drobiu, lub mięsa dynsowanego tak, aby tylko kwaterka z niego pozostała, i klaruj białkami z jaj.

19. Zupa – bulijon suchy, czyli Glace.

Weź ćwierć mięsa wołowego i jedno cielę, porąbawszy, gdy wyplóciesz, włóż do pobielanego kotła, dodaj do tego 2 indyki, 6 kur, 4 kaczki i 4 zajęcy; a wszystek ten drób oraz zwierzynę i cielęcinę, należy najprzód odpiec na rożnie, bez osolenia i tak już odpieczone i wypłukane się do kotła wkłada. Teraz weź jeszcze: półkopy oczyszczonych selerów, tyleż marchwi, cebuli i pietruszki, niemniej korzeni, jako to: ćwierć funta angielskiego pieprzu i tyleż goździków. Nalawszy wody, gotuj, szumując, póki się mięso zupełnie nie rozgotuje. Gdy to nastąpi odcedź bulijon na durszlak, wyciskając dobrze mięso. Wyciśnięte mięso nalej znowu wodą, pogotowawszy go czas nijaki, przecedź podobnymże sposobem do poprzedzającego bulijonu. Zebrawszy z niego tłustość, przecedź przez gęste sito i powtórnym raz przez serwetę: tak przecedzony gotuj bezustannie często szumując, przez kilka godzin; gdy bulijon zacznie być gęstawy, wsyp łut muszkatułowego kwiatu i parę gałek miałko tłuczonych. W ówczas należy go gotować na węglach na blasze, ciągle mieszając, a to dlatego, że na płomieniu mógłby się przypalić. Pogotowawszy tak przez czas nijaki, zlej do form, z których gdy zastygnie, wyjm; a osuszony na wolnym powietrzu służy do użycia. Bulijon suchy najlepiej robi się w porze jesiennej, nigdy zaś nie może być robionym w porze letniej.

20. Zupa - Auszpik.

Weź od dwóch cieląt oczyszczone główki i nóżki, dwie cielęce łopatki, dwie kury, mięsa wołowego funtów dwanaście, włoszczyzny, nieco korzeni, jako to: angielskiego pieprzu i goździków; nalawszy to wodą, gotuj na ogniu, póki się mięso nie rozgotuje; wtedy wylej na durszlak, a gdy dobrze ściecze, zbierz tłustość i przecedź przez gęstą serwetę. Wlawszy do niego butelkę wina, pół butelki estragonowego octu, włóż parę cytrun pokrajanych w talerzyki, pół funta bulijonu, nieco soli, rozbij 12 białek z małą ilością wody i dodaj. Niech się gotuje z wolna, póki nie zostanie dwa garce. Potem wylej na serwetę lub worek flanelowy; gdy ściecze, postaw w pobielanym lub polewanem naczyniu, na zimnym miejscu i używaj do zimnych potraw mięsnych i rybnych.

Przypisy i dodatki

Sosy do zwierzyny

Dla zachowania porządku, będziemy tu mówili o sosach ciepłych i zimnych, których do mięsa używają, jako też o takich, których się już w kuchni do potraw dodaje, tym bowiem sposobem łatwiej pojmemy główne zasady, które się zachowują przy urządzeniu potrawek, trykasów, ragutów i w ogólności wszystkich entres.

Jakoż sosy wymagają najdokładniejszego opisanie i najdokładniejszej uwagi, dla nadania im przewybornego smaku; niezaprzeczoną bowiem jest rzeczą, że sosy należą do najmisterniejszych dzieł sztuki kucharskiej.

Sos biały niemiecki i sos rumiany powszedni są naistotniejszymi pierwiastkami wszelkich gatunków sosów, które od różnorodności wchodzących w nie ingrediencji rozmaite mają nazwiska jako to: truflowe, szampionowe, ostrygowe, rakowe, szparagowe, i t.p.; te bowiem ingrediencye, nadają im delikatnego smaku.

1. **Biały sos niemiecki.**
2. **Sos rumiany powszedni.**
3. **Sos rumiany hiszpański.**
4. **Sos biały hiszpański.**
5. **Sos biały włoski.**
6. **Sos rumiany włoski.**
7. **Sos angielski.**
8. **Sos holenderski.**
9. **Sos holenderski, innym sposobem.**
10. **Sos kaparowy.**
11. **Sos kaparowy na sposób francuski.**
12. **Sos en fumée.**
13. **Sos sardelowy.**
14. **Sos sardelowy na sposób francuski.**
15. **Sos cebulowy duszony.**
16. **Sos szczypiorkowy.**
17. **Sos szalotowy.**
18. **Sos czosnkowy.**
19. **Sos chrzanowo-czosnkowy zwyczajny.**
20. **Sos rosołowy albo maślany.**
21. **Sos chrzanowo-migdałowy.**
22. **Sos chrzanowo-śmietanowy.**
23. **Sos musztardowy.**
24. **Sos rumiany z ogórków świeżych.**
25. **Sos biały z ogórków świeżych.**
26. **Sos z ogórków marynowanych lub kwaszonych.**
27. **Sos z ogórków precedzonych.**
28. **Sos ze szczawiu.**

29. Sos ze szczawiu na inny sposób.
30. Sos ze szczawiu przecedzonego.
31. Sos z pomidorów.
32. Sos z pomidorów na inny sposób.
33. Sos z szampionów.
34. Sos pospolity z szampionów.
35. Sos z marchwi.
36. Sos ragutowy.
37. Sos rakowy.
38. Sos z zielonego grochu.
39. Sos ostrygowy.
40. Sos ostrygowy rumiany.
41. Sos ostrygowy na sposób holenderski.
42. Sos z trufli.
43. Sos z trufli na inny sposób.
44. Sos pomarańczowy.
45. Sos pomarańczowy klarowny.
46. Sos zielony.
47. Sos zielony na inny sposób.
48. Sos marmeladowy.
49. Sos pomarańczowy z chrzanem.
50. Sos picant na pół klarowny.
51. Sos brzoskwiniowy.
52. Sos z winogron tegorocznych.
53. Sos z cykoryi.
54. Sos au patriarche.
55. Sos flamancki.
56. Sos salminowy.

1. Biały sos niemiecki.

Pół funta cielęciny, ćwierć funta szynki krajanej w kostki, kilka szampionów, połówkę cebuli, pietruszki zielonej, pół funta masła, lub tłustości z rosołu zarumienia się ze stosowną ilością mąki. Mieszając to wszystko nieustannie zapraż na żarzących węglach, i stosownie do ilości dodanej mąki rozprowadź to białym rosołem, i mieszaj znowu tak długo, póki się gotować nie zacznie. Gotując na wolnym ogniu szumuj bez ustanku, potem przecedź przez grube sito i schowaj do dalszego użytku.

2. Sos rumiany powszedni.

Obłóż spód rądła słoniną krajaną w cienkie listki, a na to włóż cebulę krajaną; potem pokraj funt cielęciny na sznycle delikatne, i nakryj tem słoninę i cebulę. Wlej na

to kilka warzosek wody i dynsuj z wolna na miernej grani tak długo, póki na dnie ładu jasno-rumiany sok z mięsa nieosiędzie. Do tego wszystkiego dodaj pół funta masła i zmieszaj go z kilką warzosekami mąki. Potem przyłóż ćwierć funta szynki w kostki krajanej, szampionów i kilka goździków, a gdy się mąka nieco zapraży rozprowadź w połowie bulijonem jus, a w drugiej bulijonem consomme. Masę tę zbierając tłustość i szumowiny mieszaj, póki się nie zagotuje, i niech się jeszcze zwolna przy miernym płomieniu gotuje. Gdy sos będzie dostatecznie gęstym, precedź przez sitko i schowaj do użycia.

3. Sos rumiany hiszpański.

Kawałek cielęciny, kawał szynki, marchew, pietruszka, kilka szampionów i cebula, krają się w kostki i dynsują w odrobinie masła albo tłustości, rozprowadzają się trzema kwaterkami consomme i warzechą sosu rumianego, a na końcu szklanką wina białego albo szampanem ale wino wprzód na żarzących węglach podgrzać trzeba. Wszystko to szumując gotuj zwolna, dopóki należycie nie zgęstnieje. Gdy sos będzie przyzwoicie gęstawy, cedzi się przez sitko i służy do użycia.

4. Sos biały hiszpański.

Robi się podobnie jak sos powyższy hiszpański, i wtem się tylko od niego różni, że się rozprowadza samym tylko białym niemieckim sosem i białym consomme, nie zaś bulijonem albo zupą rumianą, i bez wina gotuje.

5. Sos biały włoski.

Kilka obranych i cytrynowym sokiem napuszczonych szampionów, zielonych cebulek, i 6 albo 8 szalotów kraje się drobno i zarumienia na kawałku masła z parą warzochami mąki, do czego później dodaje się kawałek szynki, i cebula w całość naszpikowana goździkami i ząbek czosnku. Wszystko to rozprowadza się półtorą kwarty consomme, miesza na ogniu, dopóki się nie zagotuje, i szumuje tłustość. Potem nalewa się szklankę szampana, lub w jego niedostatku wina białego, to wszystko razem gotuje się na nowo tak długo, póki sos przyzwoicie, ale nie nadto zgęstnieje, wtedy będzie gotowy. Sos ten nie precedza się, tylko wyjmuje z niego szynkę i czosnek.

6. Sos rumiany włoski.

Gotuje się zupełnie z tych samych rzeczy, co sos włoski biały, tylko, że swój kolor odmienia, gdyż zamiast consomme rozprowadza się bulijonem jus.

7. Sos angielski.

Kilka cienko krajanych szampionów, zielonych cebulek, i 6 albo 8 szalotów, zarumienia się z kawałkiem masła i parą warzochami mąki, dodaje się do tego kawałek szynki i nalewa consomme; wszystko to miesza się na ogniu, dopóki nie zacznie się gotować. Potem rozprowadza się szklanką białego wina, i w tem zagotowuje, ale nie bardzo gęsto. Gdy się to uskuteczni, posiekaj 6 żółtków twardo odgotowanych, i wyciśnij sok z jednej cytryny. Sos ten, gdy dodasz żółtka nie gotuj więcej.

8. Sos holenderski.

Zmieszaj ćwierć funta masła z warzochą mąki, rozkłóć z dwoma kwaterkami mocnej redukcji, albo z rosółem tęgim, dodaj główkę czosnku, dwa goździki, i parę obranych ogórków na kwaśno zaprawionymi, także kawałek szynki. Wszystko to wyciągaj do góry łyżką, ciągle mieszając, osól i zakwas szklanką octu bertramowego, albo innego, który wprzód przygotować należy. Na końcu wyjmij szynkę, ogórki i czosnek, i rozkłóć z utartą blanszowaną pietruszką. Sos ten związać należy żółtkami kilku jaj, a zamiast octu zakwasić sokiem z 2 cytryn.

9. Sos holenderski, innym sposobem.

Ćwierć funta masła i pół warzochy mąki, rozkłóć z czterema żółtkami, nalej połowę kwarty dobrego tęgiego octu, osól i opieprz, i tak nieustannie mieszając, wyciągaj łyżką na ogniu. Gdyby ten sos wydawał się za gęsty, dodaj nieco nieprzygotowanego octu. Niektórzy mieszają do niego łyżkę miążkiego cukru, ażeby miał smak słodko-kwaskowaty. Ale w tym razie nie daje się ani pieprzu, ani soli.

10. Sos kaparowy.

Robi się zaprażkę z trochę cebuli siekanej, mąki i masła, albo innej tłustości; do tego daj kwaterkę śmietany, albo masła sardelowego, gdyby było za gęste, dodaj rosółu; jeżeli zaś tego sosu potrzebujesz do polędwicy, albo zająca, to dodaj soku z tego pieczywa i dobrze zagotuj i daj 4 łuty kaparów. Sos ten okwasić można sokiem cytrynowym i dać pieprzu i skórek cytrynowych. Przy daniu na stół polewa się nim pieczeń.

11. Sos kaparowy na sposób francuski.

Wlej do radla 4 warzochy rumianego sosu, pół kwarty resteronu i pół kwarty buljonu jus, dodawszy jeszcze szklankę przygotowanego tęgiego octu, zagotuj, a gdy ku końcowi należycie zgęstnieje, daj 4 łuty krajanych kaparów, nieco masła sardelowego i cienko krajanej pietruszki. Sos ten trzyma się ciepło do użycia, gdyż więcej gotować się nie powinien.

12. Sos en fumée.

Fumée znaczy po francusku zapach, który się udziela sokowi z części wygotowanych.

Robiąc farsz albi jaką inną delikatną potrawę z bażantów, kuropatw, albo pulard, pozostałe ziobierka dynsują się z kawałkiem cielęciny, szynki, cebulą naszpikowaną goździkami, parą szampionów i nieco tłustości. Napelniwszy to półkwartą resteronu, niech się na końcu dobrze zagotuje. Można także z tym zagotować szklankę wina, a gdy się sok porządny zrobi, cedzi się przez durszlak. Chcąc zaś, aby ten sos był gęsty, dodaj trzy warzochy sosu rumaianego i jeszcze raz dobrze zagotuj.

13. Sos sardelowy.

Zarumieniwszy żółtawo w maśle lub innej tłustości, pół małej cebulki drobno siekanej i parę warzozek mąki, dodaj masła zrobionego z 6 albo 8 sardelów, i wymieszaj kwartą bulionu jus. Potem zagotuj dobrze, osól nieco, a na końcu dodaj drobno posiekanej pietruszki. Kto chce, może ten sos sokiem cytrynowym zakwaszyć.

14. Sos sardelowy na sposób francuski.

Wlej do rądla trzy warzozki rumianego sosu, i dodaj masła zrobionego z 8 sardelów. Wszystko razem wymieszaj z półkwartą bulionu jus, włóż kawałek szynki i niech to należycie zgęstnieje. Później wyjm szynkę i użyj sos, gdzie potrzeba.

15. Sos cebulowy duszony.

Udusiwszy na żółtawo trzy białe cebule w kostki pokrajane, jeden zraz szynki i dwa szampiony w całość w rozpuszczonym maśle, dolej cztery warzozki rumianego sosu i półkwartę bulionu jus, i wszystko razem zagotuj. Przed wydaniem, wyjm szynkę i szampiony, osól. Chceszli, aby ten sos był kwaskowaty, dolej przegotowanego octu, i jeszcze raz zagotuj.

16. Sos szczypiorkowy.

Zarumieniwszy żółtawo warzozkę mąki w maśle, dolej kwartę bulionu jus, zagotuj dobrze i dodaj trzy wiązeczki drobno posiekanego szczypiorka. Potem gdy dwa razy zakipi, osól i wydaj.

17. Sos szalotowy.

Robi się tym samym sposobem jak sos szczypiorkowy, z tą tylko różnicą, że w tym sosie zamiast szczypiorka, biorą się drobno siekane szaloty, które wprzód, cokolwiek masłem zarumienić trzeba.

18. Sos czosnkowy.

Zagotuj dobrze w rądle trzy warzozki rumianego sosu z kwartą bulionu jus, gotując szumuj, i wmieszaj potem w drobne listeczki pokrajanego czosnku, który wprzód w ocie, ale tylko jednym ukropie, oblanzować trzeba. Jednak ten ocet zupełnie się odlewa, a sos zakwasza się warzozką octu estraganowego wprzód przegotowanego i osala.

19. Sos chrzanowo-czosnkowy zwyczajny.

W miarę potrzebnej ilości sosu, pokraj pół albo całą bułkę w paski, rozgotuj z zupą tak jak panadel i rozkłóć. Wrzuć w to, co nieco rozpuszczonego szafranu, i 6 albo 8 główek krajane czosnku, zagotuj jeszcze parę razy i osól jak zazwyczaj. Przed wydaniem według smaku gości, także chrzanu tartego dodać należy.

20. Sos rosółowy albo maślany.

Ćwierć funta masła, warzozkę białej mąki, i garść tartego chrzanu miesza się dobrze w kwarcie zimnego bulijonu zwykłego, osala, a potem wyciąga się warzozką na mocnym ogniu, mieszając bez ustanku. Nim wydasz do stołu niech zakipi parę razy.

21. Sos chrzanowo-migdałowy.

Roskłóć ćwierć funta masła, pół ćwierti funta obranych i drobno posiekanych migdałów; gdy się to skuteczni, rozprowadź powoli kwartą śmietanki, zagotuj dosyć długo na ogniu i precedź przez durszlak albo sito, poczem dodaj chrzanu tartego i kawałek cukru. Sos ten, aż do wydania trzyma się ciepły, ale się więcej nie gotuje.

22. Sos chrzanowo-śmietanowy.

Zarumieniwszy pół warzozki mąki w maśle, wymieszaj w kwaterce bulijonu i dobrze zagotuj. Wlej dalej kwaterkę dobrej śmietany i zagotuj aż do należytego zgęstnienia. Na końcu wrzuc tartego chrzanu i osól. Prócz chrzanu, można dać także, drobno krajanego i dobrze zarumienionego szczawiu.

23. Sos musztardowy.

Udysnowawszy na żółto w rozpuszczonej słoninie drobno usiekaną cebulę, parę szampionów, dolej trzy warzozki rumianego sosu i kwartę bulijonu jus, zagotuj dobrze i dodaj jedną warzozkę musztardy kremskiej. Sos ten osala się, ale więcej się nie gotuje.

24. Sos rumiany z ogórków świeżych.

Obrawszy ze trzy ogórki, przekroiwszy je na dwie połowy i wybrawszy ziarka, pokraj je w listki albo w podłuż, osól i nalej szklanek octu. Tymczasem przegotuj w łądalu dosyć wody, i włóż do ukropu ogórki razem z octem, blanszuj je, gdy kipić zaczną precedź przez durszlak. Potem zarumień w maśle pół cebuli drobno krajanej, włóż do niej wyblanszowane ogórki, nalej na to trzy warzozki rumianego sosu i pół kwarty bulijonu jus, i zagotój wszystko razem, jak należy. W końcu wrzuc nieco surowego i drobno usiekanego bertramu, pietruszki zielonej i zakwas warzozką przegotowanego octu bertramowego.

25. Sos biały z ogórków świeżych.

Wybór ingrediencji i sporządzanie są te same, jak w sosie poprzednim, tylko do koloru daje się trzy warzozki białego sosu i kwartę białego consommé, które równie dobrze przegotowane być powinny, zakwasza się octem bertramowym, wkłada nieco bertramu, zielonej pietruszki, osala i zagęszcza w końcu trzema żółtkami.

26. Sos z ogórków marynowanych lub kwaszonych.

Ośm albo dwanaście ogórków kwaśnych, obiera się, kraje w listki, i zarumienia w maśle z kilką drobno krajaniem szalotami, szampionami i wiązeczką pietruszki, na to

nalewa się trzy warzoszki sosu rumianego, i pół kwarty buljonu jus. To zakwasza się warzoszką dobrze przegotowanego octu, zagotowuje mocno, a osala się i opieprza na końcu.

27. Sos z ogórków precedzonych.

Wielka warzocha mąki zarumienia się żółtawo w maśle, potem dodaje drobno krajana cebula, trzy wielkie, obrane, pokrajane, w occie i wodzie blanszowane ogórki, potem jeszcze jedną albo dwie wiązki blanszowanej pietruszki krajanej, szczyptę świeżego bertramu krajanego, i to wszystko rozprowadza półkwartą zupy. Potem zagotowuje się mocno i długo, precedza przez durszlak, a na końcu dolewa szklanekę dobrej gęstej śmietany.

28. Sos ze szczawiu.

Parę garści dobrze wypłókanego i z pieńków obranego szczawiu krajanego, zarumień dobrze w maśle rozpuszczonym z drobno krajаныmi szampionami i połową cebuli, dodaj do tego trzy warzoszek sosu rumianego i zagotuj dobrze w kwarcie buljonu jus. Na końcu osól.

29. Sos ze szczawiu na inny sposób.

Szczaw, szampiony, cebula sporządzają się podobnie jak w poprzednim sosie. Ale potem, leje się na to trzy warzoszek białego sosu niemieckiego, kwartę białego consomme i zagotowuje dobrze. Na końcu zageszcza się trzema żółtkami. Do tego sosu można dodać także warzoszkę śmietany, ale się więcej nie gotuje.

30. Sos ze szczawiu precedzonego.

Trzy garści wypłókanego szczawiu, jeden szampion, nieco cebuli i wiązkę pietruszki, pokraj drobno i uduś w rozpuszczonym maśle. Na to nalej trzy warzoszki białego sosu niemieckiego i zagotuj przyzwoicie gęsto z kwartą consomme; wymieszaj, daj sześć żółtekroztartych z jaj twardo gotowanych, i dwie warzoszki dobrej śmietany gęstej i precedź przez durszlak. Na koncu osól i trzymaj ciepły aż do wydania, ale więcej zagotować nie należy.

31. Sos z pomidorów.

Ośm albo dziesięć pomidorów, prócz cebuli, kraje się w kawałki, czyści, obmywa dokładnie i dusi na miękko w rądlu. Do tego dodaje się wielka warzacha mąki, która musi się wprzód, w rozpuszczonym maśle albo tłustości zapraża, lub zarumienia żółtawo i rozprowadza kwartą zupy. Potem gotuje się, aż do należytego zgęstnienia, precedza, osala i wydaje do stołu.

32. Sos z pomidorów na inny sposób.

Siedem lub ośm pomidorów, płókanych i pokrajanych na kilka części dynsują się w rądlu na miękko, dolewa się dwa lub trzy warzoszek rumianego sosu i zagotowuje

z kwartą buljonu jus. Dodaje się także kawałek cukru i cedzi wszystko przez durszlak. Sos ten trzyma się ciepły do wydania, lecz więcej nie gotuje.

33. Sos z szampionów.

Sześć lub ośm szampionów, dobrze opłókanych, i w listki lub w podłóż krajanych napuszcza się sokiem z połowy cytryny, i zarumienia czyli zapraża w rozpuszczonem maśle. Na to wlewa się trzy warzoszki białego sosu niemieckiego, i zagotowują w kwarcie dobrego consomme. Zebrawszy szumowiny i dodawszy wiązkę zblanszowanej, drobno krajanej pietruszki, osala się i wydaje na stół.

34. Sos pospolity z szampionów.

Do sześć lub siedemiu oczyszczonych, spłókanych i pokrajanych szampionów, które się w rądlu w rozpuszczonem maśle z trochę cebuli, dobrze zarumienia, dodaj warzoszkę mąki, niechaj dobrze wyszumują. Do tego daj pół kwarty zupy białej, i zagotuj dobrze na końcu z wiązką pietruszki drobno krajanej, aż do zgęstnienia. Rozumi się, że posolić trzeba.

35. Sos z marchwi.

Weź wielką marchew, pokraj ją cienko na kształt makaronu, uduś w rozpuszczonem maśle z cukrem na miękko, wlej na to dwie lub trzy warzoszek sosu rumianego, i zagotuj wszystko w połowie kwarty buljonu jus albo białego consomme. Na końcu dodaj drobno siekanej pietruszki i soli.

36. Sos ragutowy.

Blanszowane kryski cielęce i kilka szampionów drobno krajanych w kostki, weź zarumień w maśle ze szczyptą cebuli drobno krajanej i pietruszki zielonej; dodaj do tego dwa białka, podniebień wołowych na miękko ugotowanych i kilka grzebyków kogucych, podobnie na miękko odgotowanych i drobno krajanych w kostki, nalej na to trzy warzoszki sosu niemieckiego i kwaterkę consomme, i zagotuj dobrze. Potem dodaj na miękko odgotowanych i drobno krajanych szparagów, karalifiołów, szampionów i szyjkę rakową, i knedle z farszu wielkości grochu, które wprzód usmażyć i odgotować trzeba. Na koniec osoliwszy, przymieszaj blanszowanej pietruszki krajanej.

37. Sos rakowy.

Pół ćwierci zimnego masła rakowego rozmieszaj delikatnie ze szczyptą mąki, daj do tego trzy warzoszki białego sosu niemieckiego i nalej na to kwaterkę białego consomme. Mieszaj ustawicznie na ogniu, aż do zagotowania i zagęszczaj na koniec masłem rakowym, ażeby piękny czerwony kolor otrzymało. Wydając wrzucić jeszcze kilka krajanych szyjek rakowych.

38. Sos z zielonego grochu.

Do pół kwarty zielonego grochu który w nieco masła i wody na miękko udusić trzeba, wlej trzy warzoszki białego sosu i kwartę consomme. Wszystko razem zagotuj dobrze z przydaniem kilku szczypt tłuczonego cukru i parę garstek blanszowanej pietruszki krajanej. Gdyby sos był za gęsty, dodaj trochę rosółu.

39. Sos ostrygowy.

Dwanaście świeżych ostryg z skorupy wyjętych wrzuc z sokiem do rądla, na to nalej pół kwarty wina kipiącego aby się zrumieniły. Poodcinaj wąsy, a ostrygi, ponieważ ich gotować nie trzeba, połóż tymczasem na stronę dopóki sos nie będzie gotowy. Wąsy zaś gotój przez chwilę w odgotowanym winie, które precedź do rądla dodając do tego trzy albo cztery warzoszki sosu białego, pół warzoszki fins herbes, i sześć kwatek consomme. Wszystko to gotuje się i szumuje a w końcu dodaje się masło zrobione z sześciu serdelów, parę garstek pietruszki, całe ostrygi oczyszczone; zagęszcza następnie dwoma żółtkami i zakwasza sokiem z cytryny.

40. Sos ostrygowy rumiany.

Kilka szampionów, cebulę zieloną, parę szalotów, garstkę pietruszki zielonej, zarumienia się nad płomieniem na maśle. Dawszy do tego trzy albo cztery warzoszki sosy rumianego, nalewa się trzy kwaterki buljonu jus, i niech się długo i mocno zagotuje. To gdy nastąpi wyjm dwanaście lub piętnaście ostryg ze skorup, włóż je z sokiem do rądla, nalej na to wrzącego wina białego, obetnij wąsy czarne i odłóż na bok. Wąsy atoli gotuj jeszcze trochę w winie, precedź wino na sos powyżej opisany i niech wszystko jeszcze kilka razy zakipi. W końcu wymieszaj masło z sześciu serdelów, wyciśnij soku z jednej cytryny i włóż w to na boku leżące ostrygi, ale nie gotuj więcej.

41. Sos ostrygowy na sposób holenderski.

Ćwierć funta masła, ośm drobno krajanych, tłuczonych i precedzonych serdelów, pół warzoszki fins herbes i tyleż mąki, trzy żółtek na zimno, i wszystko rozkłuć. Na to nalej trzy kwaterki octu bertramowego, który wprzód przygotować należy, i rozkłuć znowu z pół kwaterki białego consomme. Mieszając nieustannie warzozką wyciągaj to wszystko na ogniu, dopóki nie zgęstnieje, i na końcu włóż przygotowane ostrygi razem z ich sokiem odcedzonym. Gdy sos zupełnie już gotowy, możesz dać także ząbek czosnku, szczyptę soli miałko tłuczonej, ale nie gotować. Możesz także użyć kawałek glace, albo łyżkę redukcji mocnej. Z resztą ostrygi, które się do tego używają, można brać nie tylko całe, ale nawet w kawałki posiekane lub pokrajane.

42. Sos z trufli.

Obierz i oczyść ćwierć funta trufli, pokraj w podłuż albo w kostki, dodaj trzy szaloty drobno posiekane, garstkę drobno krajanej pietruszki a osoliwszy trochę i nakrywszy, zarumień w maśle i trzech warzozkach białego consomme. Wlej potem trzy warzoszki białego consomme i pół kwarty zupy białej czyli rosółu, wszystko to zagotuj do zgęstnienia. Co gdy nastąpi, zbierz na końcu tłustość i pianę, i dodaj

kawałek buljonu glace. Chceszli mieć sos rumiany, podleje zamiast białym sosem, buljonem jus. Biały sos truflowy służy do białego drobiu lub innych delikatnych potraw, a rumiany do dziczyzny.

43. Sos z truflి na inny sposób.

Ćwierć funta truflి płóczy się jak wyżej, obiera i kraje, z kilką oczyszczonymi i drobno posiekanymi szalotami, garstką pietruszki, trochę masła i parą łyżek consomme, nakrywa się mocno i dynsuje. Potem należy osolić, dolać warzozkę sosu rumianego i szklanę redukcji, niech parę razy szybko się zagotuje, a sos będzie gotowy. Powien on być na pół klarowny a jeżeli by wypadł za gęsty dolej buljonu jus. Jeżeli się na dynsowane trufile leje pół kwarty samej tylko redukcji klarownej i parę razy zagotowuje, sos taki nazywa się sosem truflowym klarownym.

44. Sos pomarańczowy.

Obierz skórki z pomarańcz gorzkich, odkroj białość ze skórki i pokraj je w listki lub w podłuż, blanszuj szybko w wodzie i przecedź przez sito. Gdy się to robi zarumień podtenczas na ogniu kawałeczek cukru na łyżce wody i wlej na przygotowane skórki pomarańcz, wymieszaj rychło do tego warzozkę buljonu jus i zagotuj kilka razy, dolej potem trzy warzozek sosu rumianego, pół kwarty consomme, wpuść soku z dwóch cytryn i znów chwilę zagotuj. W końcu dodaj kawałek buljonu jus, a jeżeli pomarańcze są słodkie użyj z nich soku do tego sosu, abędzie miał smak jeszcze przyjemniejszy.

45. Sos pomarańczowy klarowny.

Pomarańcze w tym sosie przygotowują się jak w poprzednim, to jest, obierają się, wykrawa się białość ze skórek, kraje się je w podłuż albo w listki, szybko blanszuje i wrzuca na cukier zarumieniony, potem wmiesza się do tego tylko trzy wiekie warzochy auszpiku. Sos ten nie trzeba gotować, lecz dla dobrego zapachu daje się zaraz na stół do potrawy. W końcu można dodać warzozkę redukcji, albo kawałek buljonu glace.

46. Sos zielony.

Cztery garstki zielonej pietruszki, garstkę młodej zielonej cebuli, pimpinelli i bertramu, wymyj, wyblanszuj w wodzie, przecedź w wystudź znowu w zimnej wodzie, posiekaj następnie drobno, przecedź przez durszlak, i dolewając pół kwarty redukcji mieszaj, zakwas łyżką przygotowanego octu bertramowego. Dla doskonalszego smaku dodaj soku fumee z bażantów lub kuropatw.

47. Sos zielony na inny sposób.

Te same ingrediencye jak w poprzednim sosie, to jest: bertram, pimpinela, pietruszka zielona, cebula, szczypiórek, sieką się według upodobania, potem wlewa się pół kwarty redukcji, na końcu warzozkę octu przegotowanego. Lecz chcąc go mieć doskonale klarownym, dolewa się zamiast tego wszystkiego, tylko cztery lub pięć

warzyшек sosu auszpikowego. I ten sos używa się tylko na ciepło, a zatem nie należy go gotować.

48. Sos marmeladowy.

Parę warzyшек marmelady, to jest: przegotowanych porzyczek, albo dla odmiany innego owocu, kawałek cukru, i pół kwarty wina czerwonego zagotuj mocno i przepuść przez sito. Do malin, głogu, berberysu i śliwek, dodaje się wprawdzie też kawałek cukru, ale zagotowuje w pół kwarcie białego wina i nie precedza tylko dobrze wymiesza. Rozumi się, że marmelady tyle dać trzeba, ile chcemy mieć sosu.

49. Sos pomarańczowy z chrzanem.

Natrzyj trzy mocno czerwonych pomarańcz na kawałku cukru w ilości ćwierć funta, i włóż ten cukier wraz z cukrem natartym pomarańczami do rądla, dodaj do tego rostartość z czterech cytryn i warzyškę świeżej czystej wody, aby się cukier zimno rozpuścił. Wyciśnij na to sok z powyższych pomarańcz i cytryn i precedź wszystko przez sitko. Potem wrzuć jeszcze garść tartego chrzanu i ogrzej. Jeśli cytryny nie bardzo są sosiste, jak to się często zdarza, weź dla większej ilości soku, więcej cytryn.

50. Sos picant na pół klarowny.

Pokraj drobno cebulę, wiązki zielonej pietruszki, parę szampionów, ząbek czosnku uszpikowany dwoma goździkami, i szynki. Zarumień to wszystko dobrze na maśle, i dolej półkwarty buljonu jus, i parę warzyшек soku glace, albo soku braice z bażantów lub kuropatw, także szklanekę przegotowanego bertramu albo innego tęgiego octu. Wszystko to razem zagotuj, osól, opieprz, i wyjm czosnek i szynkę. Żeby zaś sos zupełnie był na pół klarowny, podlej na ostatku wielką warzochą zupy rumianej, i jeszcze raz zagotuj.

51. Sos brzoskwiński.

Półkwarty buljonu jus, zmieszaj z warzyšką redukcji lub soku glace, podlej warzyšką przegotowanego tęgiego octu, i parę razy zagotuj. Do tego dodaj w końcu sześć dojrzałych brzoskwiń surowych, obranych i w cztery części pokrajanych. Sosu tego nie gotuj więcej tylko podgrzej go.

Zamiast brzoskwiń można dać świeżych porzyczek obranych, albo surowych jabłek krajanych drobno jak makaron. I ten sos klarowny możesz rozkłuścić z precedzoną pietruszką zieloną, albo szpinakiem, aby nabrał ładnego koloru zielonego, i tak z brzoskwiniami tylko ciepły się daje.

Równie zwykło się zamiast buljonu jus, i redukcji lub soku glace, brać tylko klarownego soku auszpikowego prawie półkwarty, do czego wkłada się surowe, obrane, i pokrajane brzoskwinie, lub porzyczki, albo też jabłka. Jak już się powiedziało sos taki nie gotuje się więcej.

52. Sos z winogron tegorocznych.

Półkwarty bulijonu jus, warzozkę redukcji, a z braku tej glace albo sok braise, zmieszaj razem. Do tego dodaj jagód winogronowych, na pół dojrzałych, które wprzód blanszuj, i zakwaś warzozką soku z winogron wyciśniętych. Nie gotując więcej wydaj sos na stół. Można go także zrobić zielonym, i jeśli się podoba kawałkiem cukru osłodzić.

53. Sos z cykoryi.

Sałatkę cykorywą obierz z żółtych wianków, blanszuj, i pokraj z trzema szampionami, i dodawszy szczyptę zielonej krajanej cebuli zarumień. Wlej na to trzy warzozki białego sosu, pół kwatery białego consomme, i wszystko zagotuj. W ostatku osól, i ściągnij dwoma żółtkami. Chceszli ten sos rozprowadzić bulijonem jus, to nie dawaj żółtek.

54. Sos au patriarche.

Pół funta cielęciny, ćwierć funta szynki, sześć szampionów w kostki krajanych, parę całkowitych rokambułów naszpikowanych goździkami, pół ćwierci funta słoniny rozpuszczonej, i warzozkę bulijonu jus, dynsuj razem, podlej potem półkwarty czerwonego wina przegotowanego, dwie warzozki octu przegotowanego, i znowu półkwarty bulijonu jus, na to wlej jeszcze dwie warzozki zupy rumianej i gotuj mocno, dopóki należycie nie zgęstnieje, jednak nie nadto, gdyż sos ten powinien być pół klarowny. Trzeba go zawsze szumować i tłustość zbierać i precedzać, aby cielęcina, szynka, szampiony i rokambuły odeszły, i aby sos był przyzwoicie czysty.

55. Sos flamancki.

Do ćwierci funta masła z warzozką mąki na zimno rozbitych, wlej szklanę przegotowanego szampana, albo innego wina, pół kwarty białego consomme, i nieco soku glace, i mieszając bezustannie wyciągaj szybko warzozką na ogniu. Gdy się wszystko zagotuje i dobrze wyszumuje, dodaj jeszcze warzozkę pietruszki zielonej, drobno krajanej i wyblanszowanej, osól, opieprz i nie trzymając długo w kuchni, wydaj na stół.

56. Sos salminowy.

Utłukwszy ziobierka bażantów albo kuropatw, bekasów, kwiczołów, przepiórek lub innych małych ptaszków, włóż do rądla, dodaj odrobinę korzeni całych, parę szalotów i pół główki rokambułu, cebuli krajanej, kilka szampionów, kawałek szynki, pół funta krajanej cielęciny i zarumień to wszystko w maśle, potem podlej warzozką tłustej zupy i dynsuj na wolnym ogniu, rozprowadź następnie półkwartą przegotowanego czerwonego wina, więcej jak półkwartą bulijonu jus, i dwiema warzozkami zupy rumianej. Wszystko zagotuj mocno, szumuj, zbierz wszelką tłustość, osól i przez durszlak precedź. Nie gotując już więcej wlej łyżkę soku glace i wydaj na stół.

Przypisy i dodatki

Masła różne

1. **Masło żółte.**
2. **Masło zielone.**
3. **Masło z włoszczyzny.**
4. **Masło sardelowe.**
5. **Masło rakowe.**
6. **Masło olejne.**
7. **Masło czarne.**
8. **Masło musztardowe.**

1. Masło żółte.

Rozbij masło z rozpuszczonym szafranem i twardymi żółtkami, a dla podwyższenia przyjemności zakwaś sokiem cytrynowym.

2. Masło zielone.

Rozbij ile chcesz masła ze szpinakiem, i kilka żółtkami twardymi i przepuść przez sito.

3. Masło z włoszczyzny.

Rozbij masło z pietruszką, z bertramem, pimpinelą, młodą cebulą i zielonym szczypiorkiem, zakwaś sokiem cytrynowym, opieprz nieco i osól. Tem masłem smarują się kromki chlebowe albo bułeczki.

4. Masło sardelowe.

Weź sardele, a skoro ją oczyścisz, obierzesz z kości i wymoczysz, wyciśnij dobrze aby wody nie miały; tak przygotowane tłucz na miazgę w moździerzu, dodając porcję świeżego masła niesolonego, i kilka żółtek, co wszystko przetłukwszy razem, przetrzyj przez sito. W niedostatku sardeli weź śledzi holenderskich.

5. Masło rakowe.

Ugotowawszy 24 do 30 małych raków, i odłączywszy wnętrzości i szyjki, roztlucz z pół funtem masła samą skorupę, nalej trochę zimnej wody i duś w rynce na grani, tę masę przetrzyj mocno przez serwetę i postaw w chłodzie aby się ścięła.

6. Masło olejne.

Rozkłóć 4 surowe a 2 odgotowane i dobrze roztarte żółtka, mieszając ustawicznie z pół funtem oliwy prowanckiej, wmieszaj do tego z wolna łyżkę głazu i pół łyżki octu, dodaj soli i trochę konkasse, i postaw w chłodzie aby stężało.

7. Masło czarne.

Zmieszaj masło z twardymi żółtkami i z czekoladą, rozpuść co nieco na ogniu, ostudź do połowy i rozetrzyj doskonale.

8. Masło musztardowe.

Weź jakąkolwiek ilość masła i rozkłóć z kilką twardymi żółtkami, osól, opieprz trochę i wlej kilka łyżek musztarde francuskiej albo kremskiej.

Przypisy i dodatki

Ocet czterech złodziei.

Francuzi zowią ten ocet „czterech złodziei” dlatego, że kiedy w roku 1720 była wielka zaraza w Marsylii, czterech złodziei, gdy robili wycieczkę, ażeby kogo okraść, nacierali się podobnym octem, ztąd skradzione rzeczy w zarażonym mieście, wcale im nie szkodziły. Robi się zaś tak: Do ośmiu kwart mocnego winnego octu, dodaj font piołunu młodego, pół funta rozmarynu, pół funta szaławii, tyleż mięty angielskiej, tyleż ruty, tyleż kwiatu lawendowego, ćwierć funta tataraku, tyleż cynamonu, tyleż goździków, tyleż czosnku obranego i tyleż kamfory: to wszystko zatkaj w butlu i postaw na słońcu; gdy z miesiąc postoi, przecedź, wyciśnij dobrze przez płótno, pozlewaj w butelki, zakorkuj i dobrze pozalepiaj smołą.

Tego octu używaj dla chorych, i sam się nim nacieraj, idąc do słabych na zaraźliwe choroby, choćby nawet do tkniętych dżumą. Choroba ta bynajmniej szkodzić nie może, natarłszy się dobrze tym octem.

W Egipcie sam Napoleon chodził z doktorem po lazaretach do dżumą zarażonych żołnierzy, pocieszał ich i dotykał się rękoma wrzodów dżumowych, będąc dobrze natartym tym octem i mając go przy sobie w butelce, którym się co chwila nacierał.

Przypisy i dodatki

Marynowanie mięsa.

Mięso przeznaczone do wędzenia, należy zamarynować, czyli zasolić na drugi dzień po zabiciu wieprza.

Używa się do tego faski dębowej, albo bukowej, nigdy zaś jodłowej. Faska ta ma być stale tylko do mięsa używana. Przed użyciem należy ją dokładnie wymyć, wyparzyć i oziębic.

Mając wieprzowinę do zasolenia, dobrze jest włożyć razem kawałki wołowiny, która, wydając z siebie więcej soku, bardzo marynowaniu sprzyja. W tym celu bierze się z wołowiny zrazówki, krzyżówki i pieczenie, z których również otrzymuje się dobrą wędlinę,

Na 50 kg. mięsa bierze się 2¹/₂ kg. soli białej, 30 gr. saletry, mialko utłuczonej, ¼ l. kolendry i tyleż jałowcu, które rozgniata się wałkiem na stolnicy, garstkę pieprzu angielskiego grubo przetłuczonego i tyleż pieprzu prostego nie tłuczonego, oraz szczyptę kwiatu muszkatułowego. Wszystko to należy dobrze wymieszać ze solą, poczem mieszaniną tą nacierać dokładnie każdy kawałek mięsa, szczególnie koło kości. Dno beczki wsypać tą solą z korzeniami i liśćmi bobkowymi, poczem układać zasolone mięsiwo, zapelniając jak najszczelniej najmniejszą próżnię, choćby kawałeczkiem kostki, byleby ściśle ułożyć. Gdy warstwa wyrównana, posypać liśćmi bobkowymi i układać drugą warstwę.

W drugiej warstwie ułożyć dwie długie polędwice, które, jako najdelikatniejsze z wędlin szczególnie wymagają starania. Najlepiej ułożyć je w półkole koło ścian beczki, żeby się nie rozplaszczyły pod kamieniem, obok nich znowu szynki i mięso wołowe, również szczelnie. Części mniej wartościowe i nie dające się szczelnie ułożyć, jak żeberka, kawałki głowy, nogi itp., ułożyć na wierzchu, uciskając je ile możności do równej powierzchni. Za każdą warstwę na wierzch daje się trochę liścia bobkowego. Jeśli po natarciu mięsa zostanie sól z korzeniami, wsypuje się ją na wierzch, poczem przykrywa się denkiem i nakłada kamień.

Do następnego dnia sok powinien wystąpić. Gdyby nazajutrz mięso było suche, mogą być tego dwie przyczyny: albo beczka z mięsem stoi miejscu za zimnem, w takim razie trzeba ją przenieść do cieplejszego na jedną lub dwie doby, i gdy sok wystąpi, wynieść do zimnego, ale nie mroźnego schowka, albo mięso nie jest szczelnie ułożone i sok spływa na dno, w takim razie należy poprawić warstwy.

Tak zasolone mięso zostawia się trzy doby. Po dwóch lub trzech dniach wyjąć polędwice z ropy, powiesić je, by trochę ociekły, poczem urobić na stole każdą z osobna na krótszą i grubszą, zawinąć w niegruby papier, który należy zagiąć na obydwóch końcach, aby się polędwica nie wydłużyła, zawiązać szpagatem wzdłuż i wpoprzek i wędzić przez kilka dni. Polędwicę można podawać na surowo w cieniutkich plasterkach, lub też ugotowaną.

Szynki duże pozostają w ropy 4 tygodnie, mniejsze 2 - 3, poczem należy je wyjąć, osuszyć i uwędzić.

To samo odnosi się do mięsa wołowego: kawałki mniejsze, z młodszych sztuk, już po dwóch tygodniach są do użytku. Można je po wyjęciu z ropy ugotować lub uwędzić.

Uwaga: W okresie marynowania mięsa należy po pierwszym tygodniu wyjąć wszystko mięso z beczki, a sok zlać do czystego garnka wkładając mięso napowrót do beczki uważać, aby to co było na wierzchu beczki, dać na spód, a to co na spodzie dać na wierzch, odwracając przytem

każdy kawałek przeciwnie jak był pierwiej położony, np. jeżeli szynki były skóra, do spodu, a mięsem do góry, to obrócić je odwrotnie. Za każdą warstwą polać trochę, sokiem mięsnym, resztę soku wylać na wierzchnią warstwę, przyłożyć denkiem i kamieniem dosyć ciężkim, by się mocno mięso uprasowało i sokiem było pokryte. Jeśli się mięso marynuje w lecie, obejrzyć dokładnie mięso, czy mucha na niem nie złożyła jajek. Obecność jajek poznać można także po tem, że sok pokrywa się pianą. Zauważywszy jaja, należy je wyrzucić, mięso oczyścić, a sok precedzić, liście oraz korzenie wyrzucić i zastąpić je nowemi w tej samej ilości. Zwykle już się więcej mięsa nie przewraca.

Ozór wołowy czy wieprzowy lub jeleni marynuje się w ten sam sposób; nadto naszpikować należy 10 lub 12 gwoździakami, włożyć do beczki między mięso, a po 10-ciu dniach wyjąć i ugotować. Ozorów nie należy wędzić, gdyż lepsze są ugotowane wprost po wyjęciu z ropy; podaje się je na gorąco lub na zimno.

Pieczenie cielęce i szynki z dzika marynuje się w ten sam sposób; można je trzymać z mięsem wołowym i wieprzowem; pieczenie cielęce wyjmuje się z ropy po dwóch tygodniach. Najlepsza jest ugotowana po wyjęciu z ropy bez wędzenia.

Szynki jelenie marynuje się w ten sam sposób w całości, albo rozebrane na części tj. zrazówkę, krzyżówkę, pieczeń. Rozebrane części po trzech tygodniach, a szynki w całości po 4 do 5 tygodniach będą umarynowane. Można je ugotować wprost po wyjęciu z ropy lub uwędzić.

Pieczeń baranią marynuje się w tenże sposób, dodając do korzeni ząbek mialko rozartego czosnku. Baranię należy ułożyć w osobnem naczyniu, a nie z wieprzowiną i wołowiną, gdyż baranina ma swój właściwy zapach, który udzieliłby się innym mięsom.

Gotując mięsa marynowane należy je włożyć do gotującej wody i gotować na wolnym ogniu póki nie będą miękkie, poczem zdjąć z blachy zostawić w wodzie aż do zupełnego wystudzenia gdyż inaczej będą suche. Szynki krajać należy zawsze prostopadle do kości, bo wtedy mięso miękkie i dobre. Wędlinę krajać należy bardzo cienko, bo w smaku jest delikatniejsza i wygląd ma ładniejszy.

Przypisy i dodatki

Kielbasy.

Na kielbasy bierze się wszystkie cienkie części mięsa przyrosłe do słoniny, obrzynie przy obrównaniu szynek itp. Stosownie do ilości wieprzowego mięsa, bierze się $\frac{1}{5}$ część mięsa wołowego, które należy przepuścić przez maszynkę, dodać nieco salety i zimnej wody poczem wyrabiać, aż zrobi się klejowate, wtedy dołączyć wieprzowe mięso pokrajane w drobn kawałeczki, lub posiekane, albo przepuszczone przez maszynkę o bardzo grubym sitku (z dziurkami wielkości grochu). Do masy tej dodać mąki kartoflanej rozpuszczonej w wodzie, biorąc $\frac{1}{4}$ kg mąki i 4 litry wody na 35 kg mięsa. Wszystko to doskonale wymieszać, dodawszy cebuli prażonej, soli, pieprzu, majeranku i innych korzeni do smaku. Tak przygotowanem mięsem napełniać kielbańnice.

Salami.

Pięć funtów chudego mięsa, trzy funty słoniny, trzy funty wieprzowiny oczyść i wyżółuj. Posiekaj mięso drobniutko, słoninę grubiej, wymieszawszy dobrze postaw, niech stoi przez 24 godziny. Potem domieszaj 10 albo 11 łutów soli, 3 łuty kardamonu, 4 łuty tłuczonego pieprzu; zmieszaj razem z siekaniną i zrób z tego kielbaski, które obwiąż i wkłó igłą pokłuj. Powieś je potem w kominie lub na strychu. Takowe salami robi się zwyczajnie w zimie, a 14 dni po zrobieniu chowa się w chłodnym miejscu.

Salceson.

Funt szynki, tyleż słoniny, dwa funty świeżej, tłustej wieprzowiny i uszka wieprza posiekaj razem na małe podługowate kosteczki, dodaj kilka cebulek i parę ząbków czosnku, niemniej trochę bazyliki i tymianu, osól i opieprz. Napełnij tą mieszaniną żołądek wieprzowy, zwiąż dobrze oba końce, włóż w rondel, nalej połowę octu a połowę wody, aby cały żołądek był zakryty, dodaj kilka bobkowych listków i goździków i gotuj parę godzin. Potem wyjmij żołądek i ułóż go między dwa półmiski aby go dobrze można było sprasować. Gdy płyn ostygnie na galaretę, pokrajaj salceson na talerz i przyozdób tą galaretą.

Topienie sadła.

Wyjęte z wewnątrz sadło można posolić, zwinąć błonką na wierzch, zaszyć i zawęzić, wówczas służy na omastę jak słonina i nosi nazwę sadła wędzonego. Chcąc z sadła otrzymać smalec delikatny niesłony, na pączki, chrusty, fryturę itp. należy je przepuścić przez maszynkę o grubościem sitku i stopić. Topić należy w dużym, szerokim naczyniu, nalawszy na dno wody na jeden lub dwa palce. Naczynie powinno być tak wielkie, by nie wiele więcej nad połowę napełnione było, gdyż prędzej się stopi. Topienie to trwa kilka godzin, zrazu na silnym, później na wolnym ogniu. Podczas topienia często mieszać, by się nie przypaliło, gdyż woda całkiem wyparuje. Smalec jest gotów, gdy się skwarki zrumienia, wtedy zlewa się go przez gęsty druszlak do naczynia kamiennego lub polewanego i przechowuje w chłodnym i suchym miejscu.

Tłuszcz odebrany od kiszek, po opłukaniu, topić w ten sam sposób w innym naczyniu, gdyż tłuszcz ten zachowuje pewien właściwy sobie zapach mięsny, przeto do smażenia słodkich i delikatnych ciast się nie nadaje; służyć może natomiast jako okrasa do kapusty, kaszy, klusek itp.

W celu pozbawienia zapachu mięsnego, wrzucić w pełni wrzenia dwa duże ziemniaki obrane i pokrajane; mają one własność wyciągania zapachu z tłuszczu. Pod koniec gdy się rumienić zacznie można włożyć dwie lub trzy cebule obrane i rozkrojone, a gdy skwarki już rumiane, ziemniaki wyciągnąć i odrzucić, a tłuszcz ze skwarkami ostudzić. Można dołączyć skwarki otrzymane przy topieniu sadła. Tłuszcz ten przez czas dłuższy przechować się nie da, należy go więc wziąć do natychmiastowego użytku.

Pasztetówka.

Na pasztetową kiszkę, bierze się dwie części podgardla, a jedną wątroby, czyli na 1 kg wątroby, 2 kg podgardla. Wątrobę namoczyć w letniej wodzie, ściągnąć błonę, następnie zanurzyć na druzlaku we wrzącym rosolu póki nie zbieleje; wyjąwszy przepuścić 3 razy przez maszynkę od mięsa: to samo robi się z podgardlem poprzednio ugotowanym, do którego się dodaje trochę cebuli zrumienionej na świeżym tłuszczu, przed przepuszczeniem przez maszynkę. Gdy to wszystko dobrze już umielone i zmieszane, dodać parę łyżek mleka, 5 białek z jaj, soli do smaku, gałki muszkatołowej, nieco majeranku, pieprzu i. t. p. korzeni według upodobania. Masą tą napełnia się kiszki proste równe, (nie kielbaśnice), zawiązując, nakłuć w kilku miejscach, aby nie pękły i włożyć do gotującej wody na 25 do 30 minut, poczem wyjąć, włożyć na chwilę w zimną wodę i wynieść w chłodne miejsce.

Wątrobianka.

Wątrobę odpowiednio przygotowaną (patrz pasztetówka) przepuścić 3 razy przez maszynkę, dodać (na 3 kg. wątroby) 7 jaj całych, lub 4 całe i 3 białka, 3 kajzerki namoczone w mleku, wyciśnięte i przepuszczone przez maszynkę, 1/2 kg. słoniny z podgardla ugotowanej i pokrajanej w drobną kostkę, i cebulkę drobno poszatowaną i podsmażoną. Wszystko to posolić i doprawić korzeniami do smaku, poczem napełniać kiszki, i nakłuć i gotować jak kiszki pasztetowe.

Masło wątrobiane.

Proporcja; na 1 kg. wątroby, 1/2 kg. smalcu, kilka cebul, trochę rosolu. Cielęcą lub wieprzową wątrobę zważyć, namoczyć w letniej wodzie, oczyścić z błony i zrumienić na smalcu przesmażonym z cebulą. Gdy wątroba się zrumieni, dusić ją pod pokrywą bez soli, gdyż od soli twardnieje. W czasie duszenia uważać, by się nie przepaliła, w tym celu podlać ją można kilkoma łyżkami rosolu. Po upływie 30 minut wątroba powinna być miękka i uduszona, należy ją wtenczas wraz z sosem przepuścić kilka razy przez maszynkę od mięsa tak, aby otrzymać masę miłą i jednolitą. Tak przygotowaną masę włożyć do makutry (donicy), którą wstawić należy w lód i trzeć wałkiem. Smalec roztopić aż do wrzenia i wlewać gorący po trochę, ciągle ucierając, aż wszystek się połączy z masą, wtedy posolić do smaku, dać gałki muszkatołowej, majeranku miało przesianego, pieprzu, angielskiego ziela, również miało

utłuczonego i przesianego. Gdy wszystko dokładnie wymieszane i ostudzone, wyłożyć do kamiennego lub porcelanowego naczynia, przykryć papierem pergaminowym i pokrywką. W chłodnym miejscu, najlepiej na lodzie, da się przechować przez tydzień.

Salceson.

Kawałki przeznaczone na salceson prócz ozora kraje się w wązkiej paseczki, polewa się w misce krwią tak, aby mięso objęła, dodaje korzeni, mniej więcej $1/2$ łyżki pieprzu, 2 łyżki majeranku, soli do smaku. Wymieszawszy to wszystko dobrze, napełniać tą masą żołądek wywrócony wewnętrzną stroną na wierzch, przekładając kawałkami ozora oczyszczonego ze skórki, i pokrajanego w duże kawałki wzdłuż. Po włożeniu całej zawartości, zaszyć dokładnie, ale luźno; nakłuć, aby w czasie gotowania nie pękł, włożyć do gotującej wody i gotować $1\frac{1}{2}$ do 2 godzin. Poznaje się czy salceson już gotów, nakłuwając go denkiem drewnianym: jeżeli sok ciemny wystąpi, trzeba dalej gotować, aż póki po nakłuciu nie wystąpi kropla jasnego płynu. Wtedy wyjąć za pomocą druzzlaka, oblać zimną wodą, wynieść w chłodne miejsce, przyłożyć na całą noc deseczką i kamieniem niezbyt ciężkim, by skóra nie pękła.

Kiszki zwykłe.

Krupy hreczane lub jęczmienne (mniej więcej 6 kg.) zalać wrzącym rosółem, otrzymanym z mięsa gotowanego na salceson i kiszki, ciągle mieszając, aby się krupy rozparzyły i napęczniały. Naczynie z kaszą postawić na brzegu płyty kuchennej, nie zaś na ogniu, gdyż się łatwo przyswędzą; w miarę jak krupy rosół wchłaniają, dolewać go po trochu ciągle mieszając, aż będą na pół ugotowane. Wszystkie resztki, pozostałe od salcesonu, pasztetówki i wątrobianki oraz płuca, serce, resztki podgardla, podbrzusza, tudzież nerki osobno usmażone, przepuszcza się przez maszynkę o rzadkiem sitku i miesza z kaszą. O ile wątroba została, należy ją przepuścić przez maszynkę i dodać do kaszy; tudzież kilka cebul zrumienionych na tłuszczu, oraz około $1/2$ kg. słoniny ugotowanej i drobno pokrajanej. Całą tę masę posolić dodać majeranku, pieprzu i innych korzeni do smaku, wszystko dobrze wymieszać, dodając krwi tyle by kasza była nią mocno zabarwiona; gdyby masa była za sucha, można dolać trochę rosółu i dobrze wymieszać, uważając wszakże, by nie była rzadka tj. płynna. Masą tą napełniać kiszki do $4/5$ by nie pękły, gdyż w gotowaniu kaszy przybywa, zawiązać z obydwóch stron, nakłuć, wrzucić do wrzątku i gotować na wolnym ogniu, i uważać aby nie popękały. W miarę jak wypływają na powierzchnię wody, wyjmować je.

Słonina paprykowana.

Wązki, długi pasek słoniny świeżej, mniej więcej na 3 lub 4 palce szeroki, zanurzyć we wrzącej wodzie i trzymać na ogniu póki nie zakipi, poczem wyjąć na serwetkę, osuszyć, natrzeć solą ze wszystkich stron, po wierzchu obsypać utartą papryką lub kminkiem utłuczonym w moździerzu, owinać papierem, osznurować szpagatem i zawiesić w dymie na parę dni. Po uwędzeniu trzymać w miejscu chłodnym. Podaje się krajaną w cieniutkie plasterki do chleba.

Salcesony myśliwskie.

Wziąwszy na przykład mięsa łosiego półtora puda, można dodać pół puda miększa warchlaków, pokrajać na zrazy, wyrapirować; każdy kawałek na stole bić na miazgę i kłaść na czystą neckę; gdy się to uskuteczni, tłuc w stępie dodając soli miałkiej w miarę, saletry także bardzo miałkiej kubek kawiany, pieprzu grubo utłuczonego, odsiawszy z niego drobny pyłek; łut kwiatu muszkatolowego, badjanu trzy łuty, goździków łut, majranu przebranego z gałązek, przesianego, aby odszedł wszelki proch i piasek; to wszystko regularnie wymieszać, postawić na dni cztery, aby się usaletrowało. Gdy już się mają robić salcesony, dodać szóstą część słoniny w kostkę skrojanej, wymieszać i napychać w kielbaśnicę, z uwagą, aby szczelnie i regularnie wszędzie farsz był naładowany i kielbaśnica nie została uszkodzoną; porobiwszy salcesony, należy je ścisnąć lekko w prasie, nałożyć czystą deszczką i przykryć lekką wagą, a gdy tak parę dni poleżą, brać je między dwie błonki, ścisnąć i obwiązywać szpagatem, poczem powiesić w miejscu, gdzie wiatr przewiewa, a nakoniec wędzić kurząc ciągle przez dni dwanaście dymem z piłowin olchowych lub brzozowych, dodając jałowcu i rozmarynu. Kielbaśnice przeznaczone na salcesony, należy wymoczyć w wodzie zimnej, przegotowanej z korzeniami w całku, z liściem bobbowym i rozmarynem, aby nabrały dobrego odoru.

Przypisy i dodatki

Proporcja na miary nowe:

lut = 12,66 g.

funt = 32 luty

kwaterka =

kwarta = 0,9422 litra

cal = 2,54 cm

Innych słów znaczenia:

Amoretka - jest to część mięsa znajdująca się w środku części grzbietowej idąca od mózgu aż do ogona.

Auszpik - galareta stężała, która się robi z czystego, klarownego, mocno wygotowanego a potem wystudzonego mięsnego soku.

Bauszpek - czyli kaizerllaisz jest gatunek mięsa z pod brzusia wieprzowego.

Beszamel - zwyczajny koch mleczny; robi się ze śmietany, mleka i mąki, które się razem zagotowują.

Blane-manger - mleczko migdałowe, karukiem rybim zaprawne.

Blanszować - mięso, drób, jarzynę lub co bądź, znaczy ukropem sparzyć a potem znowu wystudzić w świeżej wodzie; ale woda wprzódki kipieć powinna, nim do ukropu włoży się rzecz do blanszowania przeznaczoną. Wszystko co się ma blanszować, powinno prędko zakipieć w jarzynie jakiej, n.p. w szpinaku, w karafiolach, szparagach, a nawet w kiełbasach; wodę soli się, ale nie w mięsie i innych rzeczach. Skoro jaka rzecz jest porządnie wyblanszowana, odcedza się ukrop a rzecz kładzie się do przygotowanej wody świeżej. Tem działaniem zyskuje mięso kolor biały a zielenina świeżość.

Braise - rosół osobliwszym sposobem sporządzony z zieleniny, tłustości i słoniny, z którymi się gotuje drób, albo inne mięso krajane.

Bulijon - rosół wygotowany z różnego gatunku mięsiwa i drobiu, który się do potraw daje, dla udzielenia im lepszego smaku i przyjemnego zapachu.

Frykando - pośladek cielęcy krajany w kawałki, ale wprzódki naszpikowany, a potem glazowany.

Galareta - sok wygotowany z mięsa i muszkułów zwierzęcych, szczególnie z nóg i uszu, który wystudzony tężeje.

Garnirować - zdobić potrawę różnymi ziemiołodami.

Gelée - studzieniec, to jest: sok z fruktów wyklarowany, który się z czystą żółcią zaprawia i na lodzie w galaretę zamienia.

Glace - bulijon suchy, wygotowany z różnego mięsa, który krajany w kawałki użyteczny jest w podróży, a w kucharstwie nieodzownie potrzebny.

Glazerować - mięso, albo jaką inną przyprawkę, bulijonem glaz rozprowadzić i zarumienić w piecu; podobnie zarumieniają się owoce, albo inne potrawy słodkie, grubo cukrem powleczone, pocierając je, grubą, rozpaloną łopatką żelazną; glaz mięsny nie nakłada się grubo, a kolor powinien mieć jasny; glazerowanie odbywa się najczęściej przy wydaniu na stół; jest także glaz w pieczywie, który się z cukru i białka składa i tylko wysusza.

Grylować – mięso, drób, albo inną potrawę piec na ruszcie; ruszt powinien być czysty, a grań mocna, aby grylowanie nie długo trwało.

Hospot – mieszanina z jarzyny rozmaitej.

Jus – rosół rumiany tęgi.

Karuk – klej rybiany, z pęcherzów, może być do klarowania.

Korbulon – gotowana woda z octem, włoszczyzną i korzeniami.

Gulasz flejsz – sztuka mięsa sporządzona zwyczajem węgierskim.

Mleczo – gatunek mięsa znajdujący się pod gardłem.

Mostek – inaczej nazywa się grudzizna cielęca.

Potaż – zupa, w którą się wkłada mięso wołowe wraz z rosółem, włoszczyzną i grzanki z bułek, dodając kury, pulardy i gotąbki.

Pularda – kapłon, albo młody drób tłusty, skastrowany.

Ragout – potrawka.

Redukcja – gatunek zupy służący do wzmocnienia potraw.

Resteron – sporządza się jak konsome, tylko dodaje kuropatwy, bekasy, pulardy i cielęcinę.

Rulety – zrazy z świeżego mięsa cienko krajane, farszem okładane, pozwijane w trąbki i obwiązane szpagatem.

Salpikon – mały ragout do nadziewania.

Sepis – jest to mieszanina korzeni, składająca się z majeranu, goździków, nieco pieprzu, gałki muskatułowej, kilku listków kwiatu muskatułowego i imbiru; te ingrediencyje tłuką się miałko i używają do farszów lub kiełbasek.

Pośladek – dwa tylne uda z cielęciami, barana, lub innego zwierzęcia.

Sztufada – drób, albo inne mięso wybite, osolone, przysypane mąką, albo okruszynami bułki i zagotowane bulionem jus.

Tranżerować – rozbierać mięso, drób, albo rybę.

Tresować – jarzynę, jest to: wyrzynać ją w rozmaite figury.

Niniejsze opracowanie powstało dzięki zachowanym ku potomności zbiorom rękopisów i starodruków Biblioteki Kórnickiej, a także przepisów kulinarnych autora z archiwum rodzinnego.

Paweł Wieczorkiewicz
Copyright Chef Paul
© 2005 - 2006 www.chefpaul.net
wszelkie prawa zastrzeżone.
zakaz wykorzystywania materiałów bez zgody autora.